

Nagori, la nostalgie de la saison qui s'en va

Ryoko Sekiguchi

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Ryoko Sekiguchi

Nagori

**RYOKO
SEKIGUCHI**

P.O.L

Nagori, littéralement « reste des vagues », qui signifie en japonais la nostalgie de la séparation, et surtout la saison qui vient de nous quitter.

Le goût de *nagori* annonce déjà le départ imminent du fruit, jusqu'aux retrouvailles l'année suivante, si on est encore en vie.

On accompagne ce départ, on sent que le fruit, son goût, se sont dispersés dans notre propre corps.

On reste un instant immobile, comme pour vérifier qu'en se quittant, on s'est aussi unis.

Ryoko Sekiguchi

Nagori

*La nostalgie de la saison
qui vient de nous quitter*

P.O.L

33, rue Saint-André-des-Arts, Paris 6^e

Prologue

Comme souvent mes livres sur le goût, qui sont déclenchés par une phrase, une parole entendue, l'idée d'écrire sur les saisons m'est venue, cette fois, de la phrase d'un chef.

Un soir il y a environ six ans de cela, j'étais dans un bistrot où j'avais mes habitudes quand je rentrais au Japon. J'adorais m'attabler au comptoir, juste en face du chef, qui devait avoir une soixantaine d'années. C'était chaque fois un spectacle et une véritable leçon de cuisine. On racontait que le chef avait travaillé jadis dans un restaurant gastronomique réputé mais, peut-être pour faire « sa cuisine » à lui, dans un lieu qui lui ressemble, il tenait désormais un bistrot populaire, toujours animé, dans une banlieue de Tôkyô. Il faut dire que les plats proposés à sa table n'étaient pas seulement accueillants ; la finesse des associations gustatives reflétait une formation solide, et la culture profonde de la personne. Ce qu'il me racontait lui-même laissait d'ailleurs transparaître une grande familiarité avec la littérature culinaire historique.

Un jour que j'étais attablée au comptoir de ce bistrot, « Kyûshô », comme toujours face à lui, le chef Mitsuo Fujinaga me sert un plat de légumes qui semble n'être déjà plus de saison. Intriguée, je lui pose la question, à quoi il répond : « Mademoiselle, je suis beaucoup plus âgé que vous, et je ne sais pas si je pourrai encore goûter ce légume l'année prochaine. »

Quand on a affaire à la nourriture, la question de la saison s'impose comme une évidence. Qu'il faille utiliser, consommer des produits de saison, cela va sans dire. Mais qu'est-ce, au juste, qu'un produit « de saison » ? Le produit tel qu'on le trouve sur les marchés ? Quand il fait sa première apparition dans l'année ? Dans quelle région ? Jusqu'à quelle distance parcourue peut-on dire d'un fruit qu'il est « de saison » ? Les tubercules et les agrumes, qui se conservent plusieurs mois, à quel stade ne sont-ils plus « de saison » ? À quel moment telle espèce de poisson sera-telle « de saison », et comment la définir ? La notion de « saison » pourrait bien être plus complexe qu'il n'y paraît à première vue.

Dans les contrées qui connaissent des saisons climatiques distinctes, la notion de saison existe bel et bien. Ce qu'on oublie souvent, c'est que celle-ci n'a rapport avec la nourriture qu'à partir du moment où il devient possible de décaler, déplacer, jouer avec les saisons. Il fut un temps où l'on ne pouvait se procurer que ce que la nature voulait bien offrir. Le « hors-saison », alors, n'existait pour ainsi dire pas. L'on parlait d'ailleurs plus volontiers de « contre-

saison », qui désigne non pas ce qui se trouve « à l'extérieur » de la saison, mais ce qui est « contre nature », et par conséquent inquiétant, voire répréhensible. Les années chaudes ou froides et leurs effets sur les récoltes, la cueillette et les vendanges, anticipées ou retardées, comme les variations de rendement, pouvant chuter jusqu'à la disette, tout cela était partie prenante du « rythme de la nature » et de ses aléas. L'on ne pouvait qu'être à la merci des saisons.

Ce n'est pas sans ironie que l'on entend partout prêcher aujourd'hui le respect de la saison, à l'heure où il est théoriquement possible de cultiver fruits et légumes en tout temps, et de les importer des quatre coins du globe. Certes, l'injonction n'est pas sans fondement. Seulement, elle est souvent comprise comme un impératif indiscutable, auquel il faudrait obéir sans se poser de question. Comme s'il fallait marcher au pas de la saison. Pourtant la saison n'est rien moins qu'un métronome, ou un bataillon ; l'idée de former un rang au cordeau, sans une tête qui dépasse, lui est tout à fait étrangère.

Nous nous faisons parfois une représentation figée de la durée des saisons, comme si celle-ci était définie par décret, ou comme un calendrier scolaire ; mais la saison n'est pas de cet ordre-là, et ne l'a jamais été.

De nos jours, paradoxalement, acheter des produits de saison est devenu un luxe, la dénomination excluant produits surgelés, boîtes de conserve, et cultures industrielles.

On songe à tous ces contes, pour enfants comme pour adultes, qui mettent en scène la quête d'un produit hors saison : souvent une question de vie ou de mort. Comme me le disait le chef du « Kyûshô », servir un légume en fin de saison peut être un luxe en soi. Douter si l'on verra jamais revenir de son vivant telle ou telle saison, c'est déjà désirer la saison que l'on n'a pas vécue, ou vouloir prolonger la saison qui s'achève.

Décaler les saisons, déjouer la succession du temps et des époques, c'est l'expression d'un grand fantasme pour nous autres mortels, contraints de suivre le cours du temps qui file à sens unique. Le temps que dure la dégustation, nous nous libérons de notre temporalité. Désirer une orange en plein été, c'est désirer de vivre jusqu'à l'hiver, refuser de faire du moment présent la « dernière saison ».

Quatre saisons, vingt-quatre saisons, soixante-douze saisons ?

On croit parfois universels certains concepts qu'on estime essentiels à la vie, et on s'étonne d'apprendre qu'ils ne s'appliquent pas partout. C'est le cas, par exemple, des notions de « société », de « liberté » ou d'« amour », qui n'existent en japonais que depuis l'ouverture du pays au XIX^e siècle, comme concepts traduits des langues européennes. Le constat étonne toujours les non-Japonais.

De la même manière, lorsque l'on vit dans un pays qui connaît les saisons, on a tendance à oublier que ce n'est pas le cas de toutes les contrées.

Nombreux sont les pays qui ne possèdent que deux saisons : saison chaude et saison froide. Ou encore, deux saisons caractérisées par la variation du taux d'humidité ou la quantité de pluie plutôt que par la température (qui l'accompagne comme conséquence secondaire). Ainsi dans la savane tropicale : saison des pluies et saison sèche. Il en va de même de la saison de la mousson, en Indonésie, en Martinique, ou à Miami. Alternativement, ce caractère climatique peut produire des variations à trois saisons, comme au Myanmar la saison fraîche, la saison chaude et la saison des pluies ; ou dans le sud de la Thaïlande la saison sèche, la saison chaude et la saison des pluies.

Il fut un temps où je me rendais régulièrement au Mali. À la fin novembre, quand s'achève la saison des pluies, le soleil brille toute la journée, la température s'élève graduellement de jour en jour presque sans discontinuer, la terre s'assèche de plus en plus, le niveau de l'eau des fleuves décroît peu à peu, la verdure disparaît à mesure, et au bout de cinq mois, le cycle est accompli et voici revenu le premier jour de pluie. Après une première pluie torrentielle, la terre retrouve sa fraîcheur et déjà les premières pousses font leur apparition, jusqu'à ce que les précipitations, devenues trop abondantes, provoquent la hausse de l'humidité, parfois des inondations.

À Bogotà en Colombie, la température semble ne connaître aucun changement. Elle varie en moyenne entre dix-huit et vingt et un degrés tout au long de l'année, avec du brouillard deux jours sur trois. Pour expérimenter d'autres températures, une autre saison, il faut se déplacer verticalement, suivant les caractéristiques du climat alpin. Plus on monte, plus la température s'abaisse, et à mesure qu'on descend vers les basses terres, on rencontre une saison plus douce.

Il n'y a rien là que de très banal : c'est ce que l'on nous apprend à l'école en cours de géographie. Il n'en reste pas moins que nous avons le plus grand mal à

l'appréhender, ou, plus précisément, à l'intégrer dans notre corps, dans notre imagination concrète.

En ce qui concerne les saisons, nous avons tous cette tendance un peu sectaire qui consiste à penser uniquement à partir de notre expérience personnelle. Sur ce point, on s'acclimate d'ailleurs à grand-peine à la moindre variation. Il n'est pas rare de voir un expatrié encore aux prises, les années passant, avec les saisons de son pays d'accueil. Sans même quitter le pays qui nous a vu naître, il n'est pas rare d'être nostalgique de sa région d'origine, délaissée par exemple pour des raisons professionnelles. Quand bien même la notion et la sensation de saison, voire sa réalité climatique, seraient multiples et variées dans une seule région, il nous plaît de généraliser et de nous en tenir à l'image des saisons qui nous sont familières.

Un jour, la patronne d'une auberge située à une heure et demie de Kyôto m'a dit : « Chez nous, le printemps arrive plus tard qu'en ville, puisque nous sommes au pied de la montagne et que la température est plus basse. Mais les clients kyôtoïtes oublient qu'en une heure et demie de train, le climat peut changer, et ils s'étonnent de se voir servir un plat de légumes qu'ils croient déjà "hors saison". Je m'excuse auprès d'eux et les prie d'être indulgents avec la nature. »

En France, on se scandalise aisément à la vue de fraises au mois de mars, de tomates en hiver, ou d'abricots venus du sud en avril. L'indignation est parfaitement justifiée si elle accuse les goûts fades et les méthodes de la culture industrielle, ou encore le transport inutile de fruits venus de l'étranger. Mais en réalité, n'est-ce pas d'abord un sentiment de rejet presque instinctif face à ces fruits « hors saison » dont la vue nous offusque, au nom de l'idée de la saison à laquelle nous le rattachons ? N'y a-t-il pas un sentiment de gêne à voir le fruit s'échapper du cadre qu'on lui associe, dans notre imaginaire des quatre saisons ?

L'hypothèse serait facile à démontrer, pour peu qu'on songe aux fruits dits « exotiques ». Personne ne se scandalise de la présence constante des bananes sur les marchés, et rares sont ceux qui invoquent le bilan carbone des mangues ou des ananas, comme on ferait des fraises et des cerises, ou qui s'offusquent de les manger « hors saison ». Qui parmi nous connaît la saison des kiwis, et mieux, qui s'en soucie ? Fait-on un vœu en mangeant le premier kiwi de l'année ? C'est que nous imaginons le kiwi comme un fruit tropical. Pourtant, il est abondamment cultivé en Europe, et même en France. S'il est tout le temps présent sur les marchés, c'est qu'il se conserve longtemps, la durée de deux ou trois saisons. Mais dans ce cas, finalement, quelle est la saison des kiwis ?

Le rapport entre produits et saisons est aléatoire et hautement symbolique. Tout se passe comme si certains produits avaient l'honneur d'être traités selon les lois d'une saisonnalité intransgressible (cerises, figues, asperges ou petits pois... en France, le plus souvent, des fruits et légumes de printemps ou d'été : jeunesse des quatre saisons), quand d'autres sont entièrement dépouillés de

toute symbolique saisonnière (avocats, pommes, bananes, gingembre...). Qui sait distinguer les variations du goût de l'avocat selon les saisons, et selon les provenances ?

On dit souvent des Japonais qu'ils sont sensibles aux saisons. Les Japonais eux-mêmes se vantent de cette qualité. On s'extasie d'apprendre que le calendrier japonais traditionnel compte vingt-quatre, voire soixante-douze saisons, chacune bénéficiant d'une appellation évocatrice du moment de l'année qui lui correspond. C'est dire en quelque sorte : plus il y a de saisons, mieux c'est.

Il va de soi que le système du calendrier ne recouvre pas exactement la notion de saisons. Dans un calendrier lunaire comme le calendrier de l'Hégire, l'année ne compte que 354 jours, qui se décalent tous les ans. Cela ne veut pas dire que ceux qui pratiquent ce calendrier n'ont pas la notion de saison. Les calendriers sont, pour la plupart, associés à des rites religieux, à des phénomènes astrologiques et naturels, ou à une combinaison de ces éléments. Les cultures qui ont adopté le calendrier agricole traditionnel donnent l'impression d'être davantage en empathie avec les saisons.

Il se trouve que le système japonais qui consiste à diviser l'année en vingt-quatre ou soixante-douze créneaux (donc toujours fondés sur une base de quatre saisons), et qui semble un sommet de sophistication, n'est pas né au Japon. Il vient de la Chine, où sa création procédait du souci d'ajuster le calendrier lunaire qui se décalait d'une année sur l'autre. En fait, il n'a jamais été réellement adapté au climat japonais.

Bien sûr, il n'y a aucun sens à valoriser un calendrier à raison de la multiplicité de ses découpages¹. Si les Français avaient conservé le calendrier révolutionnaire, ils auraient droit, tous les jours, au nom d'un fruit ou d'un animal !

En même temps, on ne saurait le nier : donner des noms évocateurs de phénomènes naturels à ces innombrables saisons a dû contribuer au développement de la sensibilité aux changements infimes du temps qui passe. Certains de ces vingt-quatre termes sont entrés dans la vie courante, et nous les utilisons encore, par exemple, dans des formules du courrier officiel. Au demeurant, les capitales historiques (Kyôto, Kamakura et Edo – le Tôkyô actuel) jouissent d'un climat tempéré, avec quatre saisons bien distinctes, propres à susciter toute une littérature en rapport avec les saisons.

La sensibilité naît des mots : on ne saurait sentir ce qui n'a pas de nom. S'il faut prendre parti entre la poule et l'œuf, je dirais que c'est sans doute la littérature, l'écrit, qui a forgé la conscience et l'imaginaire des saisons chez les Japonais. Dans le *Man'yôshû*, première anthologie de poésie compilée au VII^e siècle, plus de quatre mille cinq cents poèmes sont classés par saison, et au X^e siècle, on voit déjà certains mots associés expressément à telle ou telle saison. À l'époque médiévale, l'esthétique propre des « mots de saison » fait couramment l'objet de débats poétiques.

Le meilleur exemple en est la naissance du haïku. La nature a sans doute fourni de grands thèmes poétiques à la plupart des civilisations ; elle a cependant un statut à part dans la poésie japonaise. En instaurant, outre le nombre de syllabes, cette contrainte formelle qui consiste à intégrer de façon systématique un mot relatif à la saison, puis en établissant ces « mots de saison » en un véritable répertoire codifié, la poésie japonaise fait de la saison un dispositif littéraire pratique, qui permet de varier cette forme très brève tout en aiguisant le sens littéraire de la microsaison.

À partir de là, le monde tout entier se laisse classer par saison : plantes, poissons, animaux, climats mais aussi rituels et, de nos jours, temps forts du calendrier scolaire ou professionnel (ainsi, la « manifestation du 1^{er} mai » est classée comme « mot de printemps »). Vêtements et accessoires divers, maladies saisonnières, tournois sportifs... tout se laisse ranger selon sa saison propre. Les « fantômes » mêmes sont classés comme « mot d'été » à cause de la fête des ancêtres, et l'on peut évoquer dans un haïku le « 14 juillet » (dit « fête parisienne ») comme « mot d'été ».

Le haïku doit son extrême popularité à la simplicité de sa forme : au Japon, tout un chacun peut en composer. Dans la mesure où ses praticiens partagent un même vocabulaire codifié des saisons, il en est venu à construire un univers de langage saisonnier assez étonnant. C'est sans doute dans ce sens-là que l'on peut dire que les Japonais sont « sensibles aux saisons ». Ils sont habitués à associer les mots à une saison particulière², quand ce n'est pas tout bonnement un tic. Notons que ce vocabulaire, qui relève de l'imaginaire collectif des « quatre saisons », ne reflète pas les différences climatiques qui existent entre les régions au Japon. Il revient à chacun de construire et d'ajuster son vocabulaire à sa sensibilité et sa réalité climatique particulières³.

Dans chaque culture, la littérature construit un stock de vocabulaire propre à exprimer une certaine sensibilité aux saisons qui l'environnent. En ce sens, peu importe le nombre de saisons : même pour les résidents de contrées qui ne connaissent qu'une seule saison dans l'année, et peut-être à plus forte raison, il doit être possible de développer sa sensibilité aux plus infimes oscillations du monde.

Plus encore, on peut être inspiré par un univers saisonnier qui ne correspond pas à la réalité qui nous entoure. Plusieurs auteurs francophones, formés dans des écoles françaises avec des manuels scolaires envoyés par l'Hexagone, racontent la fascination éprouvée, enfant, à l'évocation des feuilles mortes ou de la neige qui n'existent pas dans leur pays. Comment cela peut-il bien être, ces boulettes de flocons blancs, froides au toucher, qui ressemblent à des sorbets et qui tombent du ciel ? Les saisons qu'on ne vit pas dans le réel, on les vit aussi bien à travers les mots.

1. Ce système avait été introduit au Japon depuis des siècles, et il était connu des Japonais d'autrefois, mais depuis sa réapparition il y a moins d'une dizaine d'années, il s'est transformé

en véritable glossaire pour best-seller. Il suffit de voir proliférer au Japon les nouvelles publications sur ce thème : *La Vie selon l'ancien calendrier*, *La Cuisine des vingt-quatre saisons pour ravir le corps*, *Le Calendrier de soixante-douze saisons pour apprécier les saisons*, *Le Livre des vingt-quatre ou soixante-douze saisons pour connaître la beauté du Japon*, *Dessiner les vingt-quatre saisons*, et jusqu'à *Vingt-quatre saisons illustrées pour les enfants* ! Cette vogue laisse transparaître une certaine nostalgie passéiste pour le Japon d'autrefois (tendance qui, de façon générale, a le vent en poupe), comme pour fermer les yeux sur le Japon d'aujourd'hui, fatigué et meurtri, et le désir de rétablir une saisonnalité dérégulée. Elle fait craindre un mouvement de repli sur soi, à travers la réinvention de vertus propres à réveiller l'orgueil national, au mépris des autres cultures.

2. La daurade de printemps, par exemple, est appelée *sakura-dai*, « daurade aux fleurs de cerisier », et un plat contenant du radis râpé sera dit *mizoreae*, « mélange à la neige mouillée » en hiver, mais *kasumi-ae*, « mélange au brouillard » au printemps.

3. À Okinawa, où le climat diffère beaucoup de celui de l'île principale, un répertoire de « mots de saison » okinawais vient d'être publié cette année. L'association du haïku contemporain d'Okinawa a collecté depuis treize ans 2 800 « mots de saison » propres à l'île. Dans un article du journal *Nikkei* daté du 25 août 2017, un poète donne pour exemple un haïku dans lequel il décrit la clarté du ciel nocturne qui laisse apparaître un cumulonimbus. À sa parution dans une revue de haïkus de l'ouest du Japon, les autres poètes avaient considéré l'image comme irréaliste, alors qu'elle reflète bien le paysage okinawais.

Ce qui court, fleurit, laisse l’empreinte de ses vagues

Les Japonais entretiennent avec les saisons une relation particulière, c’est bien connu, même en France, et l’on trouve de nombreux textes sur ce sujet. Moins connue, en revanche, est cette notion qui mérite d’être évoquée, et que l’on pourrait qualifier de « vie d’une saison ». Ce n’est pas seulement l’année, avec son tour des quatre saisons, qui est comparée à la durée d’une vie humaine ; chaque saison contient une vie entière, traversée par différents êtres vivants, chacun doté d’une vie propre.

Ainsi, il existe trois termes différents pour décrire l’état de saisonnalité d’un aliment : *hashiri*, *sakari* et *nagori*. Ils désignent l’équivalent de « primeur », de « pleine saison », et le dernier, *nagori*, de l’arrière-saison, « la nostalgie de la saison qui vient de nous quitter ».

Les deux premiers termes sont faciles à comprendre : l’ouverture de la saison et l’acmé de la saison sont sans doute des notions partagées par de nombreuses cultures. Il est plus difficile de trouver un équivalent au dernier, *nagori*. Un fruit de *nagori*, par exemple, c’est un fruit en fin de saison, le fruit surmaturé. Il nous dit au revoir jusqu’à ce qu’on se retrouve l’année suivante, et on en a la nostalgie.

Ces trois mots recouvrent encore d’autres domaines, outre la saisonnalité de l’aliment. *Hashiri*, la forme substantive du verbe *hashiru*, « courir », désigne à la fois l’acte de courir et quelque chose qui glisse, mais aussi bien ce qui est « précurseur », d’où le sens d’« avant-coureur » de la saison, ou « en début de saison ». *Sakari* signifie « l’acmé », « le comble », ou les animaux en rut. Les connotations de ces deux termes se laissent aisément saisir.

Nagori, quant à lui, possède une acception beaucoup plus large. Il signifie avant tout la trace, la présence, l’atmosphère d’une chose passée, d’une chose qui n’est plus. On parlera en ce sens d’une ville qui a conservé des airs de ville médiévale, ou d’une maison qui évoque le goût et l’atmosphère de ceux qui l’ont habitée jadis¹. *Nagori* se dit aussi des conséquences, des dégâts ou des suites d’un événement, comme le *nagori* d’un tremblement de terre ou d’une maladie.

Par extension, il peut désigner ce qui « reste », personne ou objet, ce qui subsiste dans le monde en lieu et place d’une personne morte, comme un enfant rappelle ses parents décédés à ceux qui les ont connus². Il peut encore s’agir du moment de la séparation, ou de la fin de vie. Ou de l’état de quelque

chose qui persiste, comme ces quelques fleurs restées sur l'arbre à la fin de la saison.

Nagori ne s'emploie pas uniquement dans une situation particulière ; on peut l'utiliser avec le verbe *nagori wo oshimu*, « regretter un *nagori* », au sens de « s'attrister de la séparation, du départ ». L'objet de *nagori* peut être un lieu, une personne, ou une saison, ou encore des objets ou des actes évocateurs de ces choses.

Les expressions idiomatiques avec *nagori* abondent. D'une part, il peut s'agir d'un phénomène qui persiste au-delà de son temps, contre toute attente, comme *nagori no yuki*, « la neige de *nagori* », à savoir : la neige qui persiste après l'arrivée du printemps ou la neige qui tombe au printemps ; ou encore : *nagori no tsuki*, « la lune de *nagori* », la lune qu'on aperçoit encore à l'aube.

D'autre part, il peut s'agir d'une nostalgie ou d'un regret, reflété sur un objet ou sur un paysage. En l'occurrence, l'expression *nagori no sora*, « ciel de *nagori* », ne désigne pas le ciel d'été qui reste longtemps clair, mais le ciel tel qu'on le voit lorsque l'on quitte quelqu'un à regret, ou le ciel de la nuit du réveillon, que l'on contemple avec le sentiment de l'année qui s'achève. *Nagori no sakazuki*, « la coupe de *nagori* », quant à elle, désigne la coupe de la séparation : elle évoque le fait de « boire une dernière coupe avec quelqu'un, au soir de la séparation, dans l'émotion de la nostalgie ».

Dans la cérémonie du thé, il y a un rituel concret appelé *nagori no cha*, « le thé de *nagori* » : c'est la cérémonie organisée en automne, avec les restes du thé de l'année précédente. On boit le thé nouveau à partir de novembre. *Nagori no cha* est donc la fin du thé de l'année courante dans le cycle du thé, avant d'ouvrir une nouvelle année avec le thé frais. Le mois d'octobre est dit ainsi « mois de *nagori* », et l'on choisit des ustensiles, un décor et des tenues de style sobre, et pour la décoration des fleurs qui sont aussi de *nagori*, des fleurs restées après la saison.

Dans *nagori*, attachement, nostalgie et temporalités se mêlent.

Nagori évoque à la fois une nostalgie de notre part, pour une chose qui nous quitte ou que nous quittons, et la notion de quelque chose qui décale légèrement la saison, comme si cette chose même (par exemple des fleurs, la neige) ne quittait qu'à regret ce monde, et la saison qui est la sienne. C'est à la fois la chose et la personne qui la contemple qui sont dans le regret du départ³.

L'étymologie du mot se rapporte à *nami-nokori*, « reste des vagues », qui désigne l'empreinte laissée par les vagues après qu'elles se sont retirées de la plage. Cela comprend à la fois la trace des vagues, ces sillons immatériels dessinés par les vagues sur le sable, et les algues, coquillages, morceaux de bois et galets abandonnés sur leur passage. Il n'y a ni raison ni logique à cette accumulation en dépôt, mais une fois qu'elle est là, elle s'y établit pour un temps, éphémère.

De nos jours, le mot s'épelle *na-gori*, « le nom qui reste ». Bien qu'ils ne reflètent pas l'origine du mot, ces caractères me semblent produire une image

tout aussi évocatrice de *nagori*.

Nos émotions ne se déplacent pas aussi facilement. Si vives et réactives qu'elles soient, elles sont bien plus lentes que notre corps à prendre congé d'un être, ou d'un lieu. Elles viennent toujours après nous, à quelques pas en arrière.

Cette notion complexe et délicate s'est largement déployée dans les arts en général, aussi bien dans la poésie que dans les récits et dans les romans, ou encore dans la peinture et dans les pièces de théâtre. C'est un peu notre *saudade* japonaise, à ceci près que l'émotion dégagée est bien différente de celle-là. Elle porte une sorte de résignation, l'idée d'un destin qu'on ne saurait modifier. On abandonne une part de soi-même à la chose, au monde, à la beauté et au cœur de l'être aimé. Le cœur qui fait l'expérience de *nagori* est un cœur généreux, sinon courageux : il ne craint pas de faire don de lui-même à ces petites choses infimes, pas forcément dramatiques, mais si fragiles et délicates qui composent notre vie.

Il va de soi que *nagori* n'échappe pas non plus au domaine qui nous intéresse ici : la nourriture, si profondément liée à la nature et aux saisons.

Lorsque *nagori* s'attache à un fruit de saison, on regrette la saison qui s'en va, et le goût de ce fruit en vient à refléter, à incarner la saison, ou, plus précisément, la saison en « fin de la vie ». Au pas de la porte de la saison, ou passés déjà à la saison suivante, demeurant un instant avec ce fruit resté faire ses adieux sur le seuil, nous songeons à la saison passée, et la nostalgie nous serre la gorge.

Le fruit de *nagori* n'est peut-être pas aussi juteux que le fruit de *sakari*, ni aussi croquant que le fruit de primeur, de *hashiri*, mais il a gagné en gravité et en profondeur. Dans le système des quatre saisons qui, comme en Occident, est souvent interprété comme une allégorie de la vie humaine, chaque saison a sa vie propre. *Nagori* arrive en fin de saison, en fin de vie de la saison.

Dans un plat de *nagori*, nouant un lien avec les produits de la nature, quelque chose entre en jeu qui n'est pas simplement de l'ordre du gustatif. Nous sommes face à la saison qui nous fait ses adieux, ou que nous quittons nous-même, et les allers et retours du souvenir se déposent, comme des vagues, à chaque bouchée.

1. Le titre du livre de Kazuo Ishiguro, *The Remains of the Day* (en français : *Les Vestiges du jour*) est traduit en japonais *Hi no nagori* (*Nagori* du jour).

2. Il existe un autre terme pour exprimer cette signification : *katami*, qui veut dire « ce qui évoque la personne (la figure : *kata*) quand on la regarde (*mi*) ».

3. *Kokoro-nokori*, « laisser son cœur », expression signifiant le regret, ne s'emploie pas pour les objets ou les phénomènes naturels ; foncièrement homocentrique, il n'admet pas d'acception aussi large que *nagori*.

Hors les murs

Nagori se distingue parmi les termes de la saisonnalité. D'une part, en enjambant deux saisons, il dérange la représentation statique que nous nous faisons de leur découpage. D'autre part, il donne à percevoir le caractère éminemment fragile et précieux de cette transition d'une saison à une autre, et nous permet de prolonger le moment de la séparation avec la saison qui s'achève.

Car, il faut le rappeler : les saisons, autrefois, avaient tous les caractères d'un destin. Tant que l'on se trouvait au milieu d'une saison, il était impensable de passer à une autre, par le climat ou la nourriture. Plus anciennement encore, non seulement l'on ne pouvait vivre qu'une saison à la fois ; il était impossible d'imaginer qu'une autre saison pût exister simultanément sur la terre, sur un autre continent.

De nos jours, l'accroissement de la mobilité a modifié la notion de saison. On peut faire venir des produits d'un terroir éloigné, d'un autre climat et d'une autre saison, ou bien l'on peut se déplacer jusqu'à eux ; en quelques heures d'avion, on peut atterrir dans une autre saison, et ce, tant qu'on veut.

Même les défenseurs convaincus des « produits de saison », qui condamnent les légumes importés au motif de leur bilan carbone, ne s'offusqueraient pas à l'idée de se déplacer eux-mêmes en avion, ou d'aller passer leurs vacances sous une autre saison. On oublie aisément que nos ancêtres ne pouvaient vivre qu'avec la saison présente. Comme si, maintenant qu'il est possible de jouer avec sa vie, cette possibilité même avait rendu la vie banale.

Certes, cela ne veut pas dire que l'agriculture n'est plus en phase avec les saisons. Une nuit de gel peut faire tomber les fleurs des arbres fruitiers, et gâcher la récolte d'une année. Il fut un temps où la perte de ces fruits et légumes signifiait la famine. Perdu le fruit de la récolte nous mourions, partageant le destin des plantes, et du bétail qui s'en nourrissait. Aujourd'hui, lorsqu'une région est endommagée par la sécheresse ou des pluies trop abondantes, le froid ou de fortes chaleurs, ce sont les plantes et les arbres morts qui sont délaissés avec les agriculteurs, et nous nous approvisionnons en aliments venus d'ailleurs, si nous avons la chance de vivre dans un pays suffisamment puissant pour se le permettre. On oublie qu'autrefois, on était aussi fragiles que les fruits et les légumes.

Les saisons étaient un destin. On ne pouvait marcher qu'au rythme des saisons. Aujourd'hui, on contemple la beauté des saisons, et on apprécie les

activités sportives associées aux conditions naturelles comme le ski, le surf ou la randonnée, parce qu'on est moins vulnérables à leurs caprices. Dans les pays du nord, l'hiver fut longtemps une saison de survivance plutôt qu'un paysage à admirer, et dans les pays du sud, l'été fut synonyme de disette et d'incendies. Si les Japonais ont pu faire des quatre saisons un principe esthétique, c'est sans doute parce que, en climat tempéré, les saisons sont moins cruelles, surtout dans les capitales historiques. Pour autant, la sécheresse, l'excédent de pluie, le gel et les typhons ne nous étaient pas épargnés, sans compter les tsunamis et autres catastrophes naturelles, avec leur lot de famines et de désolation.

Au Japon, tout comme le *hanami* (*hana* = fleur, *mi* = voir) consiste à contempler les fleurs de cerisiers, il y a la coutume de contempler la beauté de la neige : *yukimi* (*yuki* = neige). Il existe même des fenêtres conçues à cet effet : les *yukimi-mado*. Dans un *shôji* (cloison de papier coulissante), une partie vitrée est aménagée en verre, qui permet de contempler la neige. Il faut dire que cette coutume, propre à Kyôto, et digne d'être vantée comme le comble d'une esthétique en osmose avec la nature, n'a pas d'équivalent dans le nord du Japon, où, aujourd'hui encore, l'on se prémunit dès le mois de novembre contre les chutes de neige, qui peuvent atteindre le niveau d'un étage d'habitation. Pour prendre un exemple inverse, il est bien connu que dans la culture arabe, familière des climats torrides, la beauté est représentée par la lune et non par le soleil, astre sans merci qui brûle tout sur son passage.

Nos ancêtres ont toujours rêvé d'échapper aux saisons qui les emprisonnaient, sans qu'ils puissent s'en extraire. Tenir les saisons entre ses mains devait être le rêve ultime, au même titre que le désir d'immortalité : une façon d'apprivoiser la temporalité. C'est pourquoi les histoires qui racontent le désir d'une autre saison se retrouvent dans toutes les cultures.

L'étonnement face à la découverte d'une « autre saison », on le rencontre naturellement dans les récits de voyage – seule façon réelle d'en faire l'expérience. Pareille expérience relevait jadis du merveilleux.

On peut citer l'émerveillement de Sade durant son séjour à Naples :

« Le froid fut cet hiver-là à Paris d'un degré plus fort qu'en 1709. Tout l'hiver à Naples on put s'y promener. Nous n'y eûmes ni neige ni glace, et il n'y eut pas huit jours où le feu fût indispensable. [...] Tout l'hiver nous mangeâmes des petits pois, et nous eûmes des fraises à la fin de mars¹. »

Des petits pois en hiver ! Aujourd'hui encore, habiter au sud de Rome signifie avoir tout l'hiver de la verdure dans son assiette, à commencer par les *puntarelles*, les *agretti* (soude commune) et les *broccoletti* (sorte de brocoli). Un hiver sans besoin de chauffage huit jours d'affilée, qui n'en rêverait, encore aujourd'hui ?

Certaines villes du Sud font l'objet de tous les fantasmes, pour leur

réputation d'été éternel, de perpétuel printemps.

Venu du Khorassan (Tadjikistan actuel), Naser Khosrow, philosophe et missionnaire ismaélien du XI^e siècle, exprime un émerveillement comparable en découvrant le bazar du Caire : « Le troisième jour de Dēimāh de l'ancien style, en l'année persane 416 (18 décembre 1048), je vis en un seul et même jour, les fruits et les plantes dont je vais citer les noms : roses rouges, nénuphars, narcisses, oranges amères, oranges douces, citrons, pommes, jasmins, melons, destenbouïèh, bananes, olives, myrobolans frais, dattes fraîches, raisin, cannes à sucre, aubergines, courges, raves, navets, céleris, fèves fraîches, concombres, badrengs, oignons frais, aulx, carottes, et betteraves. Quand on se demandera comment on peut trouver réunis des fruits et des plantes dont les uns viennent en automne, les autres au printemps, en été et en hiver, on ne voudra pas admettre une pareille assertion. En rapportant ce fait, je n'ai l'idée de tromper personne et je n'écris que ce que j'ai vu. Quant à ce que j'insère dans ma relation d'après ce que l'on me raconte, je n'en accepte pas la responsabilité. L'Égypte, en effet, est une contrée d'une vaste étendue qui produit les fruits des pays froids et ceux des pays chauds. On apporte dans la capitale les produits de toutes les provinces, et on en vend la plus grande partie dans les marchés.² »

Impossible de juger de la véracité de la liste fournie par Naser Khosrow. D'ailleurs, le voyageur anticipe lui-même l'incrédulité de ses lecteurs, en ajoutant : « Je n'écris que ce que j'ai vu. » En l'occurrence, la véracité des détails importe peu ; ce que l'énumération donne à percevoir, c'est l'effet d'abondance, quant à elle bien réelle. Elle se traduit par la diversité des couleurs, rose, blanc, orange, jaune, vert et rouge. On note également le nombre de produits qui dégagent un parfum : roses, nénuphars, narcisses, oranges, jasmin, bananes, canne à sucre... La scène restitue les fastes de la nature, et bien que rédigé sur le ton de la description objective, le texte transcrit un sentiment d'admiration et d'émerveillement, voire d'ivresse, face à l'apparition simultanée des produits de plusieurs saisons.

Le traducteur du *Sefer nameh* cite d'ailleurs un autre voyageur, Aly el-Herewy, qui se rendit au Caire vers la fin du XI^e siècle et fut frappé à son tour par la diversité des produits réunis dans une même saison : « La terre d'Égypte et le Nil produisent bien des choses qui doivent exciter l'étonnement. J'y ai vu, dans une même saison, des roses de trois couleurs, des jasmins et des nénuphars de deux nuances, des myrthes, des jonquilles, des basilics, le lotus appelé khabyr, des violettes, des giroflées, les fruits du lotus, des oranges amères, des citrons, des oranges douces, des dattes à peine formées et d'autres arrivées à maturité, des bananes, des figues de sycomore, du verjus et du raisin, des figues fraîches, des amandes, des courges, des melons, des pastèques, des aubergines, des fèves fraîches, des pois, des lupins frais, de la laitue, de la

mauve, des grenades, des asperges et des cannes à sucre. »

On voit que le transport de produits frais s'effectuait déjà d'une ville à l'autre, permettant à des pays comme l'Égypte, qui s'étendent sur une longue distance du nord au sud, de réunir en un même lieu des produits de « saisons » différentes. Contrairement aux délices de l'hiver tempéré décrit par Sade, c'est ici la simultanéité des saisons qui est en jeu : le symbole même de la prospérité. Il y a de quoi s'extasier.

Pourtant, il n'était pas donné à tout le monde de voyager, et en dehors des récits rapportés par ces audacieux ou ces privilégiés qui avaient pu accéder à un autre monde, on ne pouvait que rêver l'arrivée de la saison aimée. C'est sans doute la raison pour laquelle le motif des « fraises en hiver » apparaît dans les contes comme une sorte de topos.

On le rencontre chez les frères Grimm dans « Les trois petits hommes de la forêt », et parmi les contes slaves recueillis par différents auteurs, comme Alexandre Chodsko avec « Marushka et les douze mois », et Salum Marshak ou Bozena Nemcova avec « Douze mois ». Il y est question de la recherche du printemps, incarné par ses fleurs ou ses fruits. Dans les deux histoires, l'héroïne est jetée hors de chez elle, sous la neige, forcée par sa marâtre et sa belle-sœur d'aller trouver des fraises, des pommes ou des violettes, ou encore des perce-neige en plein hiver. La jeune fille, partie dans la forêt en quête de ce trésor, rencontre douze personnages, qui représentent les douze mois de l'année et qui exaucent son souhait : ils font surgir le printemps juste le temps qu'elle cueille les fleurs ou les fruits requis.

Des variantes de cette histoire se retrouvent dans plusieurs civilisations. La liste en serait longue : on la rencontre en Asie jusqu'en Chine et au Japon, dans *Les Mille et Une Nuits*, et dans les contes kabyles. En Chine, ce sont des pousses de bambou que l'on cherche en plein hiver.

Parfois, la quête se fait au prix d'un sacrifice. Dans *Le Rossignol et la Rose* d'Oscar Wilde, la belle jeune fille se montre hautaine : sans nulle intention d'accorder ses faveurs à son pauvre prétendant, elle exige qu'il lui rapporte une rose pour preuve de son amour. « Les roses sont rouges [...] comme les pattes de la colombe, et plus rouges que les merveilleux doigts de corail qui ondoient dans les abîmes de l'océan. Mais l'hiver a gelé mes veines, le givre a mordu mes boutons, l'orage a brisé mes branches ; je n'aurai pas de roses cette année », répond la rose au rossignol, adjuvant de l'amant dans sa quête. « Si tu veux une rose rouge, tu devras, par un clair de lune, la bâtir au son de ta voix, et la teindre avec le sang de ton propre cœur. Tu devras chanter pour moi, la poitrine contre l'une de mes épines. Toute la nuit, tu devras chanter pour moi, et l'épine devra percer ton cœur, et ton sang vital se répandre dans mes veines, et devenir mien. »

S'il n'y est pas question de fruit, *The Last Leaf* d'O. Henry est l'histoire d'une

jeune femme qui s'identifie à une saison. Johnsy, atteinte de pneumonie, est au seuil de la mort. Par la fenêtre du modeste appartement qu'elle partage avec d'autres artistes, elle contemple les quelques feuilles de lierre restées accrochées sur les branches et annonce qu'elle mourra lorsque les dernières feuilles seront tombées. Selon le médecin, c'est surtout l'envie de vivre qui lui manque : elle ne saurait guérir si elle ne reprend pas goût à la vie. Behrman, son voisin du dessous et vieux peintre alcoolique, répète à qui veut l'entendre qu'il peindra un jour un chef-d'œuvre. Il rabroue gentiment la mélancolique Johnsy. Après une nuit de tempête, il ne reste au matin qu'une seule feuille au lierre. Les rafales de vent et de pluie ont beau se poursuivre le lendemain, la feuille tient bon contre le mur. C'est cette feuille qui rend à Johnsy son espoir en la vie, et la jeune femme retrouve peu à peu ses énergies. En revanche, Behrman s'éteint deux jours plus tard, de froid et de fatigue. La dernière feuille de lierre sur le mur, c'est lui qui l'avait peinte. Johnsy comprend alors que c'était là le chef-d'œuvre promis.

La feuille qui subsiste par-delà la saison est l'incarnation de l'énergie miraculeuse de la vie. Pour réaliser cette incarnation sur le mur, le vieux peintre a dû donner sa vie, en échange de cette vie hors saison.

Dans les contes qui mettent en scène la jeune fille en quête de fleurs, même s'ils finissent bien, la recherche se fait aussi au péril de sa vie. Il est toujours dangereux de vouloir transgresser la saison. C'est pourquoi « les fruits hors saison » ont si longtemps été perçus comme un trésor.

Aujourd'hui, on a repoussé ce désir de faire voyager les produits plus loin encore. Rien de plus facile que de se procurer des fraises en hiver ; c'est bien plutôt la fraise de printemps, cultivée en plein air, qui est devenue une rareté. On peut certes se scandaliser de voir des fruits hors saison, mais, abstraction faite de l'impact écologique, il faut admettre que l'on n'avait jamais atteint une si grande liberté, ni un si grand choix de produits, de toutes provenances et de toutes saisons. Le miracle est devenu réalité³. Nous sommes autrement privilégiés que le plus riche sultan du Caire ou de Bagdad. Si nous sommes blasés, c'est que nous avons perdu le souvenir de cet émerveillement. Ce n'est pas la faute des fruits, ni des villes du Sud qui nous accueillent en plein hiver.

Il suffit de songer à tous ceux et celles qui, de nos jours encore, sont dans l'incapacité d'échapper à la saison qui les environne car contraints de demeurer dans leur pays. Ou à ceux, plus nombreux encore, qui sont condamnés à vivre dans cette non-saison permanente faite de farine, de pois, d'huile et de boîtes de conserve, que connaissent les plus pauvres, et les personnes déplacées dans des camps de réfugiés. Finalement, aujourd'hui encore, les sultans de Bagdad sont bien peu nombreux.

1. *Voyage à Naples*, Rivages, 2008.

2. *Sefer Nameh, relation du voyage de Nassiri Khosrau en Syrie, en Palestine, en Égypte, en Arabie et en Perse, pendant les années de l'hégire 437-444 (1035-1042)*, publié, traduit et annoté

par Charles Schefer, 1881.

3. Il y a une quinzaine d'années de cela, j'ai fait l'expérience de ne consommer, une année durant, que les légumes d'un producteur biologique établi près de Versailles, livreur attitré des restaurants des palaces de l'avenue Montaigne. Je me procurais chaque semaine un cageot des légumes de son potager sans jamais me fournir en fruits et légumes ailleurs que chez lui. Au printemps et en été, je me régalais de différentes variétés de tomates et d'asperges, de salades, fraises des bois, fraises blanches, petits pois et feuilles de petits pois... L'automne venu, je devais me contenter de céleri-rave, betteraves, pommes, panais et carottes. Après quatre bons mois à ce régime de poireaux, choux et pommes de terre, retrouver les légumes de printemps était un véritable enchantement. Critiquant l'acception étroite du « terroir », le chef Olivier Roellinger a coutume de dire que, si l'on voulait maintenir en France l'esprit de terroir historique, on serait limité aux navets, aux choux et aux oignons. Cette année-là que j'ai vécue en mode « terroir » d'Île-de-France, je dois avouer que l'envie me démangeait d'aller, comme la fille de « Douze mois », me perdre en forêt pour trouver des fraises en hiver.

Saisons qui se répètent, saisons qui ne peuvent plus revenir

Les quatre saisons introduisent dans notre vie l'idée de cycles qui se répètent, un peu à la manière d'un escalier en colimaçon. Pourtant, le temps de notre vie progresse, lui, selon une linéarité à sens unique, vers une dégénérescence irréversible. Cette temporalité interne, inhérente à notre corps, renforce encore notre aspiration aux saisons, au renouveau, à la renaissance. Il n'est pas besoin de rappeler la coïncidence du nouvel an avec l'arrivée du printemps dans de si nombreuses civilisations. Si les saisons étaient un destin dont on ne pouvait pas modifier le cours, leur rotation permettait au moins d'introduire dans le monde un ordre temporel alternatif.

La présence des saisons est à la fois une évidence, et aussi bien, quand on y pense, un grand mystère. Quel dieu a bien pu inventer et mettre au monde ce système cyclique des saisons ?

Tout à la fois, les saisons tournent et reviennent tous les ans, chacune en son temps, mais ce n'est jamais deux fois tout à fait la même ; elle est pareille et différente, identique et singulière. C'est sans doute là que résident le charme, et la grande question de la saison.

Nous le savons bien, nous autres humains ne saurions loger exclusivement dans la temporalité de la saison ; c'est la temporalité propre aux plantes, qui poussent chaque printemps. Les animaux, certains mammifères, suivent aussi le cycle des saisons, quoique pas aussi entièrement que les plantes. C'est dire que, sur cette terre, tout le monde ne vit pas dans la même temporalité.

Les arbres, en théorie, ne connaissent pas la mort. S'ils ne sont pas abattus, s'ils n'attrapent pas de maladie, ils peuvent continuer à vivre. Les plantes, les herbes, si elles ne sont pas d'une seule année, vivent une vie cyclique. Elles meurent chaque hiver mais renaissent chaque printemps.

Nous les humains, nous vivons notre vie selon une temporalité linéaire, bien qu'environnés par cette temporalité cyclique. C'est sans doute pour cela que cette temporalité cyclique nous demeure à ce point énigmatique, et que l'on a peine à résister à la tentation d'interpréter le temps cyclique en temps linéaire, de dresser des parallèles entre les saisons et notre vie, comme si l'analogie nous permettait de vivre le temps des arbres¹.

Ce qui est certain, c'est que nous cherchons sans cesse à échapper, ou à déjouer du moins les temporalités qui nous sont imposées, comme les saisons, qui s'imposaient jadis comme un destin.

Si l'on veut retrouver ou créer une temporalité qui ne soit ni la linéarité des corps périssables ni la cyclicité des saisons, c'est ailleurs qu'il faut chercher. La nourriture propose ainsi plusieurs hypothèses, avec ses moyens de conservation traditionnels, comme la salaison, la saumure, le confit, la conservation dans l'alcool, la dessiccation ou la fermentation.

La salaison et le confit tiennent de l'art d'arrêter le temps : ils prêtent à la matière organique l'immobilité temporelle, permettent à un corps périssable d'exister plus longtemps. La fermentation, quant à elle, est une technique qui permet à la fois de ralentir le temps, et de donner à l'avancement du temps une qualité différente. Il ne s'agit plus de dégénérescence : les produits en fermentation peuvent se bonifier avec le temps. Ils gagnent en profondeur, en rondeur et en complexité. C'est en quelque sorte un travail d'alchimiste : au Moyen Âge, c'est en termes d'alchimie que se reflétait l'espoir d'atteindre à l'immortalité.

En un sens, on pourrait dire que les méthodes de conservation rejoignent la quête de l'immortalité ; les techniques de momification sont assez semblables à la fabrication des tomates séchées. La comparaison peut apparaître un peu osée, mais notre corps est fait lui aussi de matière organique. Les hommes en quête de vie éternelle qui momifient les corps et ceux qui fabriquent des tomates séchées sont mus par un même désir².

Fermentations, produits séchés et salaisons ne connaissent pas de saisons. Il y a certes une saison propice pour préparer le produit de départ, selon le moment de la récolte, ou la saison optimale pour activer les bactéries nécessaires à sa transformation. Il y a, éventuellement, un moment idéal pour le déguster, comme c'est le cas pour certains fromages. Mais il arrive aussi qu'ils survivent au temps. Les prunes salées japonaises, *umeboshi*, se conservent des années, voire des dizaines d'années, tout comme les légumes marinés au marc de saké, qui se consomment des années plus tard. Mettez des fruits dans de l'alcool distillé, vous en boirez bien des années après.

Les produits de longue conservation devaient surtout rassurer les anciens. Posséder des produits en conserve, c'était la garantie symbolique que la vie pouvait perdurer, et avant tout, la garantie d'avoir de la nourriture à disposition, donc la source de vie. Qu'on songe aux produits qui se gardent longtemps sans traitement particulier comme les céréales, les légumineuses et les graines : il n'est pas surprenant qu'ils soient devenus synonymes de fortune³.

Avant que le réfrigérateur ne se répande dans les foyers, on conservait les aliments par les moyens qui viennent d'être mentionnés. Par la force des choses, la table était peut-être mieux fournie qu'on ne pense en produits « venus d'une autre saison ».

Pour bien comprendre ce jeu des temporalités, il convient aussi de prendre en compte les méthodes de conservation modernes : boîtes de conserve et congélation. Le souvenir des légumes servis à la cantine interdit de faire l'éloge de la boîte de conserve, mais en matière de temporalité, c'est tout de même une

invention extraordinaire : plus besoin d'altérer le taux d'humidité contenue dans le produit, plus besoin de le « momifier » ou de le noyer dans le sel ou le miel ; le corps peut survivre le temps que dure le métal qui l'enferme hermétiquement, voire évoluer en goût par la maturation, comme les sardines en boîtes millésimées⁴. Elles ne sont plus vivantes, comme dans la fermentation, mais elles s'installent dans un autre écoulement du temps et de la vie⁵.

En matière d'alimentation, une autre temporalité encore s'est instaurée depuis : la nourriture industrielle. Abstraction faite de l'image qu'elle suscite, on ne saurait nier qu'elle a su imposer sa temporalité diluée, avec laquelle on vit. La nourriture industrielle rassure. Ces bonbons que vous tenez dans la main donnent l'impression d'être presque « immortels ». Par sa stabilité même, elle vous assure du fait qu'elle ne rend pas malade – additifs mis à part, on a toujours redouté les intoxications alimentaires causées par la nourriture avariée, moisie, effet du travail du temps linéaire. La nourriture industrielle réconforte notre vie fragile, environnée de saisons instables, parce qu'elle nous promet que rien ne change, même si le temps avance sans merci. La nourriture industrielle ne connaît pas le *nagori*, ni la nostalgie non plus. Elle nous offre une possibilité de refuge, un terrier confortable qui serait toujours identique à lui-même.

Dans le même temps, cette immobilité de la nourriture industrielle affecte notre vie des caractères du terne et du neutre, par quoi elle devient impossible à distinguer de la vie de quelqu'un d'autre. Ce n'est qu'avec les êtres vraiment vivants, les êtres périssables de la saison que sont légumes, viandes et poissons du marché que l'on peut partir à l'aventure.

Ces différentes temporalités, avec leurs lignes bien distinctes, ne sont pas sans se rencontrer, et se mêler les unes aux autres. Un champignon *shiitake* peut assez vite devenir champignon séché, dès lors qu'on le place dans un environnement sec. Il gagne alors un autre parfum et une autre vie. Au Japon, la nourriture industrielle revêt souvent les apparences de la saison : au printemps, dans les rayons de supermarché s'alignent les friandises aux arômes de fleurs de cerisier, puis de cerise ; en automne les boissons, les pains et les desserts vendus dans les hypermarchés sont aromatisés à la châtaigne, puis au potimarron... Comme si la nourriture industrielle cherchait à mimer la saisonnalité qu'elle exclut, sans renoncer à la stabilité rassurante qu'elle procure.

Ces temporalités s'invitent ensemble à notre table. Aujourd'hui, il n'est pas rare de trouver dans une même assiette des tomates qui viennent d'être cueillies, un condiment préparé il y a deux ans, des anchois mis sous le sel il y a six mois et une boîte de maïs dont on ignore la date de fabrication. Dans notre cuisine, au bout du compte, toutes ces temporalités cohabitent ; entre temps linéaire et temps cyclique de la saison, on a affaire au temps dilué, arrêté, ou modifié selon d'autres procédures...

À vrai dire, même les produits frais ne vivent pas tous la même vie. Entre le veau et la vache qui a mis bas, le goût de la viande n'est pas le même. Le dernier porte le goût du temps vécu. Si la cuisine a quelque chose à sauver, c'est ce petit espace par elle créé qui nous permet d'entrevoir la possibilité de notre devenir dans notre corps organique, comme tous ces ingrédients qui ont traversé la métamorphose, sans forcément devenir momie. Notre vie fait déjà l'expérience d'un temps dilué et notre corps peut connaître ses moyens de conservation. À nous de choisir si l'on veut y voir une forme d'espoir ou la prison d'une autre temporalité. Toujours est-il qu'au cours de nos repas quotidiens, nous pouvons prendre conscience de la temporalité contrastée des aliments que nous ingérons, donc de la vie que nous menons.

1. Si l'on est mal à l'aise avec les produits « sans saison » ou « hors saison », c'est qu'ils désactivent la sensation du temps cyclique ; du coup, la seule temporalité qui demeure est le temps linéaire, qui marche vers la mort.

2. C'était le thème de ma résidence d'écrivain à la Villa Médicis en 2013-2014 : « Momies et pots de confiture – méthodes de momification et conservation de la nourriture en Italie ».

3. Ces produits ne connaissent pour ainsi dire que le *hashiri*, juste après la récolte ; ensuite, la saveur s'en va peu à peu. C'est pourquoi l'on se concentre sur le *hashiri* de ces produits autrefois vitaux ; on apprécie encore le goût du « premier riz », le soba nouveau, les nouilles de sarrasin juste récolté et particulièrement savoureux, la fête des moissons, le premier brassage de la bière célébré en *Oktoberfest*, la saison de la pression de l'huile d'olive, le premier thé vert, la fête des amandes en Sicile... En Afghanistan, on m'a raconté que les Afghans savent distinguer les *nans* faits de l'épeautre de la nouvelle récolte de celui de la saison précédente.

4. En vue de son premier numéro, la rédaction du magazine *#Appert* (n° 1, automne 2016, Éditions Menu Fretin), dont je faisais partie, a procédé à une séance de dégustation de boîtes de sar-dines maturées. Oserai-je avouer ici que certaines boîtes avaient dix ou vingt ans d'âge, et qu'elles étaient délicieuses ?

5. Ultime cynisme de l'histoire, elles ont été perfectionnées et beaucoup mises à contribution aux temps de la mort de masse, pendant les deux guerres mondiales.

Les astres organiques

Finalement, dire qu'on vit entre une temporalité cyclique et une temporalité linéaire n'est pas chose simple à comprendre. D'une part, nous l'avons vu, les saisons peuvent être deux, quatre ou soixante-douze, chacune avec ses *hashiri*, *sakari* et *nagori*. La temporalité linéaire peut quant à elle devenir flexible, malléable, selon notre ressenti et nos émotions, comme nous en faisons souvent l'expérience ; elle peut se diluer, comme dans le cas de la fermentation, voire s'étaler sur une durée insupportable comme celle de la radioactivité.

Nous nous tenons à chaque instant au croisement de ces temporalités, dans les remous de temps multiples qui tantôt nous emportent, tantôt nous font plonger.

Mais revenons au *nagori*. Le fruit de *nagori* contient en lui la fin de la saison qu'il emporte, écrivais-je plus haut. Or, ce n'est pas tout. Ce qui est extraordinaire avec la nourriture, c'est que l'on a affaire à des êtres vivants. Considérer un fruit au terme de la saison, par exemple, implique aussi de considérer le fruit sur toute sa durée de vie. En début de saison, c'est la « jeunesse » du fruit : sa peau peut être dure, ou au contraire très fine, son goût acide et frais, sa chair croquante. Peu à peu, il gagne en sucrosité, et à la fin, sa peau prendra des rides, comme nous. Il deviendra plus mou, ses saveurs pourront atteindre à la complexité de la maturation, et son parfum gagner en profondeur avant de basculer dans un goût abîmé et une chair fibreuse, pour disparaître enfin complètement. Chaque étape exprime un moment de sa vie.

Si la « vie des fruits » est encore une expression symbolique, pour les poissons, il s'agit bien de « la vie » d'un être vivant à part entière, qui avance avec les saisons. Certains poissons ne se consomment que parvenus à une certaine taille, ou avant la saison de la ponte ; d'autres s'apprécient tout au long de leur vie, avec des variations de traitement et de cuisson.

Ce sont des faits que tout cuisinier perçoit instinctivement. En mettant un mot sur la chose, *nagori* permet qu'on en ait un ressenti plus net. Le découpage de l'année en vingt-quatre saisons n'a d'autre valeur que symbolique, d'autant qu'aucun climat ne lui correspond vraiment. *Nagori*, en revanche, a pour lui une réalité concrète, puisqu'il accompagne chaque être vivant à son rythme propre, et qu'il peut s'appliquer aussi bien, ce me semble, à la vie des aliments au Japon, en France, en Turquie ou en Bolivie.

Si notre époque tend à survaloriser la jeunesse au détriment de l'âge mûr, dans le monde de *nagori*, la fin de saison ne saurait être mésestimée, par-delà le symbole, même au niveau gustatif.

Le kaki de *nagori*, par exemple, a un goût plus rond et miellé, d'où l'amertume et l'astringence ont presque disparu. Délices de l'hiver, les laitances du poisson fugu s'apprécient également en *nagori*, quand elles développent une taille plus importante qu'en début de saison.

Les légumes en *hashiri* sont au moment où les cellules se reproduisent rapidement, accompagnant la croissance qui se traduit en chair tendre et juteuse. En *nagori*, les cellules deviennent plus solides et les fibres tangibles, mais le goût peut gagner en profondeur et en sucrosité.

Les bonites, comme beaucoup d'autres poissons, lorsqu'elles arrivent du large, depuis les côtes des Philippines vers la mer du Japon en *hashiri*, au début de l'été, sont peu grasses ; elles s'apprécient pour leur fraîcheur et pour la peau de leur ventre, fine. Lorsqu'elles reviennent au Japon depuis le nord, à l'automne, elles ont gagné en gras et développé un goût plus onctueux, avec de la ventrèche presque comme celle du thon.

Il y a aussi certains produits que l'on croit de saison, mais qui en réalité ont été récoltés à la saison précédente : les courges *kabocha*, les patates douces ou les racines de lys se bonifient si on les conserve quelques mois, durant lesquels l'amidon se décompose en sucre. Ainsi, cachés aux yeux du public en *hashiri*, ils ne font leur entrée qu'en *sakari*. En revanche, conservés trop longtemps, l'amidon atteindra un stade de décomposition avancé, leur faisant perdre leur texture. Après la récolte, ils mènent ainsi une vie en évolution constante, un mois et demi durant, à l'abri des regards.

Toute culture culinaire peut fournir des exemples de produits consommés en *hashiri* ou en *nagori*, même s'ils n'ont jamais été considérés dans ces termes jusqu'à présent. Les Japonais ne connaissent les amandes que séchées ; or, même en France où l'on consomme aussi les amandes crues, très peu de gens savent que, dans leur fraîcheur extrême, on peut les manger tout entières, comme font les Libanais, avec l'enveloppe extérieure verte avant qu'elle ne durcisse en coque. Palestiniens et Libanais consomment le blé vert torréfié (*frikeh*), comme les Allemands font de l'épeautre vert (*Grünkern*). De ce point de vue, on peut dire qu'ils ont de la vie des amandes et du blé une connaissance plus « entière » que nous. On perd aussi certaines habitudes ; autrefois, les Japonais appréciaient les mandarines encore vertes et acides. Aujourd'hui, les consommateurs préférant les produits plus sucrés, ces fruits pas mûrs n'apparaissent que très rarement sur les étals des marchés.

Un jour au restaurant, j'ai pu déguster des figes toutes petites, à peine de la taille d'une groseille, marinées légèrement au vinaigre en accompagnement d'un plat de pigeon. C'était un luxe de pouvoir les manger si jeunes : les figes pas mûres révèlent une autre saveur, une texture beaucoup plus ferme, presque croquante, un goût frais plutôt que mielleux, explosant dans la bouche, qui formait avec l'acidité du vinaigre un mariage parfait. La présence de ces fruits

minuscules donnait à l'assiette une allure de mois de juin, quand le parfum des feuilles de figuier embaume l'air avant que l'arbre ne porte ses fruits. Les prémices de l'été, contenues dans de toutes petites figues.

Chaque moment d'un produit appelle un traitement approprié. Les légumes en *hashiri* peuvent se manger crus, en salade, pour révéler leur texture tendre et juteuse. Ensuite, ils se prêtent à une cuisson brève, à la vapeur. Avec le temps, on appréciera davantage leur corps solide, moins fatigable à la cuisson, en friture, en fricassée, en sauté, en ragoût ou en soupe, pour donner du goût au bouillon.

Il en va de même pour les poissons : il y a une proportion de gras idéale pour les traiter en sashimi, après quoi on peut les mettre à cuire, à griller ou à pocher, voire les préparer en sashimi différemment, à peine saisis ou marinés, pour que la graisse ne domine pas.

La « vie » d'un produit est courte, parfois quelques semaines à peine ; on voit l'évolution sur les marchés, presque quotidiennement. Même parmi les produits du jour présentés sur les étals, on choisit tout naturellement celui qui, par sa tendreté ou sa maturité, se prête le mieux au plat qu'on veut préparer. Sans qu'on en soit toujours conscient, on sait que chaque « individu » a un âge différent.

Nous vivons tous la même saison, avec les oiseaux, les animaux, les poissons et les végétaux. Ceux qui sont en vie s'y rencontrent. Seulement, le temps de la jeunesse des uns n'est pas celui des autres, tout comme pour les humains. De ce fait, le temps de *nagori* est différent pour chacun. C'est ce qu'on appelle dans la cuisine traditionnelle japonaise *deaimono*, « choses rencontrées ». Il désigne les associations heureuses entre certains ingrédients, donc entre différents êtres, dans un plat.

L'exemple le plus commun pour les Japonais serait l'association de *wakatakeni*, pousses de bambou, d'algues *wakamé* et de feuilles de *sanshō*, le poivrier du Japon, dont on agrémenté les plats pour son parfum. La pousse de bambou est celui des trois ingrédients qui a la durée de vie la plus courte, puisqu'en une dizaine de jours à peine, elle se transforme en bambou « adulte ». La famille de bambous la plus connue, *môsôchiku*, voit ses pousses apparaître entre mars et avril. L'algue *wakamé* entame sa croissance en novembre et arrive à maturité au début de l'été, mais l'on apprécie déjà ses pousses au printemps, quand elles sont très tendres. Les feuilles de *sanshō* pointent aussi en mars. Elles sont alors toutes petites et ont un goût très frais.

Ce sont trois ingrédients venus de la mer, de la terre et des branches d'arbres, qui font leur apparition au début du printemps. L'association de leurs goûts, légère amertume de la pousse de bambou, saveur iodée du *wakamé*, ponctuées par la touche poivrée des feuilles, nous éveille à l'ouverture du printemps et nous rend sensibles au monde qui nous entoure, et aux prémices de la nouvelle saison.

On citerait aussi bien la *torta pasqualina* de la cuisine italienne, ou l'agneau

aux petits pois dans la cuisine française. En tous les cas, on trouvera un équivalent gustatif ou symbolique de ces associations dans d'autres cultures culinaires.

Le *deaimono* exige de considérer les ingrédients comme des êtres à part entière : il faut connaître la personnalité de chaque ingrédient comme lorsqu'on fait se rencontrer deux personnes. Mais cette rencontre ne se limite pas aux ingrédients dans la force de l'âge, ou aux ingrédients frais. Ceux qui traversent deux ou trois saisons ont peut-être la chance de faire davantage de rencontres.

Prenons l'exemple du *yuzu*. Le zeste très parfumé de cet agrume est apprécié en *suikuchi*, comme accompagnement dans le *wan* (bouillon *dashi*), où il se signale par son parfum, humé avant même qu'on porte le consommé à ses lèvres. En général, le *yuzu* fait son apparition sur les marchés en novembre, saison où le fruit est à maturité et où il donne le meilleur jus. En *suikuchi*, cependant, les restaurants l'utilisent dès le début de l'été. D'abord *hanayu*, « fleurs de *yuzu* », il prend la forme de *miyuzu* (le tout jeune fruit, de la taille d'un grain de poivre), avant d'être consommé en zeste d'*aoyuzu* (*yuzu* encore vert) ; en automne, on utilise enfin le zeste de *kiyuzu* (*yuzu* jaune).

Tout en restant le même, on peut imaginer qu'à chaque étape, depuis la fleur jusqu'au fruit mûr, c'est un moment de la vie du fruit qui est délicatement renfermé dans le bol, que l'on découvre en soulevant le couvercle. À chaque stade de la vie du *yuzu*, le type de bouillon et les autres ingrédients qu'on fait se « rencontrer » se transforment eux aussi¹.

Un autre exemple bien connu de la cuisine kyôtoïte est le poisson *hamo*. Ce poisson de la famille de l'anguille, qui est aussi très apprécié dans la cuisine chinoise, se prépare en été en plat froid avec des prunes salées, pour accentuer la fraîcheur de la chair. En automne, le poisson gagne en graisse et s'accommode à la perfection du champignon *matsutaké*, au parfum noble et ample. Le poisson *hamo* rencontre ainsi deux ingrédients différents à des saisons différentes, comme deux personnes d'âge et de maturité distincts. Dans le plat d'automne, le *matsutaké* est en *hashiri* quand le *hamo* est en *nagori*. Il n'est pas dit qu'il faille toujours rencontrer des personnes au même âge de leur vie.

Il y a une expression en japonais, *aji wo mukae ni iku*, qui pourrait se traduire par « aller chercher un goût ». En cas de rencontre véritable entre deux ingrédients, il arrive que l'un aille « chercher le goût » de l'autre, pour en extraire la meilleure part. Pour peu que l'échange soit mutuel, on pourra découvrir une saveur qui n'existait pas tant que les ingrédients menaient leur vie séparément.

Il faut reconnaître aussi que certaines rencontres sont rendues possibles grâce aux méthodes de conservation. La conservation nous invite à repenser l'image figée qu'on se fait souvent des saisons, quand rien n'est plus souple et plus changeant qu'elles.

L'association d'un légume ou d'un fruit à une certaine saison est rarement

aussi définitive qu'on le croit. Nous l'avons vu plus haut, cela peut varier selon les régions ; l'évolution des conditions climatiques fait aussi qu'on trouve certains fruits bien plus tôt qu'il y a cinquante ans. À l'inverse, la conservation permet de faire se rencontrer des ingrédients qu'il eût jadis été impossible de combiner dans un même plat.

Le chef Hiroaki Tokuyama, parlant de la viande d'ours consommée traditionnellement dans la région de son auberge restaurant, m'a dit : « Dans cette région, la viande d'ours a toujours été associée à l'hiver. On en consommait en période de chasse, en marmite, pour supporter le froid rigoureux de la région. On ne la connaissait que dans les plats d'hiver. Maintenant, j'essaie de la conserver selon des méthodes inspirées de la charcuterie occidentale. La travailler en pâté, ou à la façon du lard de Colonnata, met en valeur le goût de sa graisse, proche du porc ibérique. Cela permet non seulement de faire ressortir un goût inconnu jusqu'alors, mais aussi de l'associer aux légumes d'été, ce qui n'était pas possible auparavant. » Les méthodes de conservation, traditionnelles quoique venant d'une autre culture culinaire, rendent possibles de nouvelles rencontres.

On peut aussi convoquer la tradition pour créer des goûts nouveaux. Le chef Nakahigashi, du restaurant « Sôjiki Nakahigashi » à Kyôto, se spécialise dans la cuisine des herbes et légumes de montagne qu'il va chercher lui-même, et qui accompagnent les poulets élevés par le restaurant. Il sert à ses clients un poisson mariné au jus de mandarines laissées des mois sur l'arbre. Cela devait se pratiquer jadis, dans les maisons qui possédaient des mandariniers, mais avec la standardisation des circuits d'approvisionnement, la coutume s'est perdue de laisser les fruits mûrir sur l'arbre. Seul le palais du cuisinier qui connaît les forêts peut faire renaître ces goûts et ces combinaisons, qui ont peut-être existé un jour mais que l'on rencontre aujourd'hui pour la première fois².

Bien sûr, on peut percevoir le jeu de temporalités différentes autrement que par la cuisine, en contemplant les changements dans la couleur des feuilles, dans la chaleur des rayons du soleil sur la peau, en touchant le sol des mains, par la gradation des coloris du ciel ou la forme des nuages, en écoutant les chants d'oiseaux ou le bruit du vent. La nourriture a ceci de particulier qu'elle nous introduit à la complexité de la saison par les plats, qui sont autant d'associations de plusieurs êtres vivants, ou qui le furent. Comme des corps célestes en rotation, chacun à une vitesse et sur une orbite différentes, qui soudain se rencontrent. Leur révolution n'est pas représentée dans les découpages du calendrier, elle apparaît seulement dans les oscillations tactiles de la pensée. Comme une cuisine de grande chorégraphie. En temps normal, ils ne se touchent pas ; c'est seulement nous, en les mettant dans notre assiette, qui les faisons se rencontrer.

Dans la cuisine, on voit ces astres inscrire leur orbite, grande ou petite, sur le plan de travail. En nettoyant des foies de volaille, par exemple, nos souvenirs d'enfance ou des souvenirs de voyage associés à cet ingrédient peuvent

intervenir³. Alors, c'est le temps linéaire dont nous sommes porteurs qui rencontre les foies pour modifier l'assaisonnement.

Parfois, c'est l'imagination d'un goût inconnu qui fait le détour par un ingrédient, ou qui initie une aventure odysseenne avec un produit fermenté. Faire se rencontrer une vie et une autre, c'est les promettre toutes deux à une vie nouvelle. Deux vies qui ont connu des temporalités, des âges et des saisons différents se retrouvent sur un même plan, et deviennent capables de vivre une autre vie une fois assimilés.

Voilà ce qui se passe en réalité, chaque fois que l'on se rend au marché, que l'on sent la résistance de la chair d'un poisson sur sa planche à découper, devant sa marmite, que l'on perçoit les variations d'humidité du sel avec la saison, en déposant sur sa langue une cuillerée du fruit de ces rencontres.

1. Le parfumeur Francis Kurkdjian m'a raconté avoir été émerveillé par l'odeur du *yuzu* surmaturé de six mois ; c'était une découverte que le parfum de ce fruit au-delà des limites que nous imaginons à sa vie.

2. Au Québec, se procurer en toute saison des produits frais est une préoccupation, à cause de la longueur des hivers ; raison pour laquelle l'art de la conservation est vital. Au restaurant « Toqué ! » à Montréal, on prépare chaque année 2 500 litres de conserves de légumes sont préparés chaque année. Le chef Normand Laprise affirme ainsi pouvoir apprécier un même produit de deux façons. « Lorsque la saison des girolles commence, nous cherchons le moyen de mettre en valeur sa fraîcheur, mais en hiver, nous pouvons aussi les utiliser comme accompagnement. Ainsi nous créons deux temps, deux saisons. »

Au Manoir Hovey, au bord du lac Massawippi, on sert en juillet un plat dit de « pommes hivernales » ; il s'agit de pommes gardées sur l'arbre jusqu'au dernier moment. Le chef Francis Wolf laisse les pommes geler et dégeler sur l'arbre jusqu'à la fin de l'hiver, afin de les cueillir à un moment où la saveur est devenue incroyablement intense. Certes, les fruits sont noircis et difficiles à travailler, mais si les fruits cultivés uniquement pour notre consommation sont des produits pour ainsi dire d'enfants gâtés, ces pommes, qui ont passé deux saisons sur l'arbre, auront vécu une « vraie vie de pomme ». Elles n'ont pas traversé que des moments faciles, mais elles n'en sont que plus extraordinaires à ce titre. La confiture de « pommes hivernales » est comme la preuve des superpositions de saisons que l'on peut vivre, ou plutôt, que l'on vit toujours, bien que l'on y prête pas attention.

3. Yannick Alléno émet l'hypothèse que l'association du lièvre et des baies de genièvre pourrait avoir été inspirée par le fait que les entrailles du lièvre, quand on l'ouvre, sentent le genévrier, une odeur incroyablement chaude ; ces affinités oubliées, reste seulement la préparation, et cette association devenue traditionnelle.

Saisons violentes et politiques

Selon l'époque et la civilisation, nous aménageons diversement nos vies entre ces temporalités cyclique et linéaire. Aujourd'hui encore, le jeu de ces deux temporalités dans notre vie est changeant. Chacune a sa fonction et sa valeur symbolique ; selon les situations, on privilégie l'une ou l'autre. Surtout, chaque temporalité produit un type de pensée qui lui est propre.

Je n'ai parlé jusqu'ici que de la dimension « poétique » de ces phénomènes, des aspects positifs qu'ils induisent. Il faut reconnaître qu'il se produit aussi, entre ces deux temporalités, certains rapports de pouvoir et tensions, manifestés jusque dans le monde de la poésie.

Reprenons l'exemple du haïku. Outre que c'est une forme poétique très courte, le haïku se caractérise aussi, bien qu'on n'y pense guère, par un système de pensée autoritaire, dominé par le temps cyclique des saisons qui gouverne le monde qu'il cherche à imposer à tous les phénomènes naturels et humains.

J'ai donné tout à l'heure quelques exemples d'événements marquants de l'année, comme le 14 juillet, qui sont classés par saison dans le haïku. C'est aussi le cas d'autres jours mémorables, toute date associée à une pensée particulière pouvant être considérée comme « mot de saison ». Ainsi, on peut retrouver dans le haïku l'équivalent du genre du « tombeau » dans la poésie française. On peut classer les auteurs selon leur anniversaire de décès et en faire un haïku. Par exemple, *ôtôki*, « la mémoire des cerises », est un « mot de saison » estival qui signifie la commémoration d'Osamu Dazai, romancier suicidé un 13 juin, dont l'un des livres a pour titre *Les Cerises*. Pour les poètes du haïku, chaque saison amène le souvenir des auteurs défunts, poètes et romanciers confondus, ce qui est une invitation à composer des haïkus en intertextualité.

Que le souvenir d'un auteur se concentre à la date anniversaire et à la saison de son décès m'apparaît une coutume littéraire assez naturelle. Les choses se compliquent, en revanche, lorsqu'il s'agit des dates mémorables de l'histoire.

Hiroshima-ki, « mémoire de Hiroshima », est un cas d'espèce. Comme « mot de saison » estival, il fait partie intégrante du répertoire du haïku. Bien sûr, il importe de commémorer certains événements historiques, et de les évoquer dans les œuvres littéraires, comme cela se pratique dans de nombreux pays. Ce qui pose problème, c'est que dans le genre poétique du haïku, les événements historiques figurent sous le régime du temps cyclique. Or, le symbolisme du temps cyclique entretient l'attente de la renaissance et du renouveau. Ranger

un drame ou une catastrophe sous ces égides peut, dans certains cas, être porteur d'espoir (il y a eu des dégâts mais la vie continue, la ville peut renaître de ses cendres, etc.). Mais il y a grand danger à confier des événements historiques à cette belle image du temps qui « fait son travail », si l'on ne mène pas en parallèle le véritable travail, et les réflexions nécessaires pour apporter des solutions concrètes aux personnes concernées¹.

La nature ne guérit pas de tout, surtout quand la catastrophe a été causée par les hommes. La réflexion, cela va sans dire, s'applique aussi bien aux catastrophes dites « naturelles », en définitive toujours trop humaines, elles aussi. Dès lors qu'on range un événement historique, qui doit s'inscrire dans une temporalité linéaire, dans un tel genre littéraire, avec ses « mots de saison », il se voit compté au nombre des phénomènes naturels, comme un accident qu'il faudrait accepter et endurer, et puis oublier à la saison suivante. De cette manière, le haïku devient l'opérateur d'un coup de force brutal, en imposant sur le temps linéaire le temps cyclique et son symbolisme inhibant, qui désactive les enjeux politiques et reporte les fautes au compte de la nature. Songez un instant à un événement qui vous concerne, vous ou vos proches, ou qui vous a marqué, qu'il s'agisse d'un déni de justice, d'une guerre, ou d'un génocide, et imaginez-le traité sous le régime de la saison, comme s'il s'agissait d'une tempête, sans intention ni cause humaine, comme quelque chose qui s'est produit « tout seul » ; la violence de ce régime vous apparaîtra dans toute son horreur².

Après la triple catastrophe du 11 mars 2011 qui a provoqué l'accident nucléaire de Fukushima, nombre de Japonais se sont tournés pour en parler vers la forme du haïku. C'étaient lamentations sur les vies dévastées, prières pour l'âme des disparus, et d'autres choses encore, communes à bien des cultures littéraires. Il était bien compréhensible de chercher appui dans les vertus incantatoires de la poésie, surtout de la part des sinistrés. Mais on a assisté dans le même temps à l'apparition de *Fukushima-ki*, « mémoire de Fukushima », comme « mot de saison », ce qui a causé de vives polémiques.

Même si « le printemps reviendra de nouveau » dans le temps cyclique, les fleurs de cerisier sont désormais irrémédiablement irradiées : le « renouveau » n'est plus possible. On ne pourra plus cueillir les herbes printanières pour les déguster, les fruits ne seront plus comestibles, et les oiseaux qui s'en nourrissent seront contaminés. Composer des haïkus revient dès lors à fermer les yeux sur la réalité et à chanter – cynisme ou naïveté – une renaissance dont on ne sait pas quand, ni si jamais, elle redeviendra possible.

Autant la coutume littéraire qui consiste à commémorer saisonnièrement la mort d'un auteur peut se comprendre, au sens où l'homme est inévitablement destiné à mourir, autant commémorer Fukushima dans ces termes est inapproprié. Car il ne suffit pas de s'en souvenir une fois dans l'année : le problème est actuel ; il appelle un traitement politique, et une réflexion de tous les jours.

Ainsi, il est des tournures, voire des attitudes, que le temps cyclique des

saisons introduit subrepticement dans la pensée, quand même ce serait au prix d'un mensonge³.

En vérité, ce qui se produit ici dépasse le problème de la confrontation de deux temporalités. Avec la radioactivité, c'est une troisième temporalité, une temporalité d'une longueur insupportable, infiniment plus longue que la vie des êtres humains, qui apparaît. L'accident n'appelle pas seulement un traitement social et politique. Dans la littérature aussi, il faudra confronter le traitement de cette troisième temporalité, qui dans la zone irradiée surpasse et rend caduques les deux temporalités qui nous étaient connues jusqu'alors.

Parler de Fukushima dans le haïku n'est pas possible, au sens où cette nouvelle temporalité, malheureusement plus forte que tout, n'a pas sa place ; elle ne peut pas être résorbée dans le temps cyclique, à moins que ce ne soient les victimes elles-mêmes qui l'invoquent, sur le mode incantatoire, comme pour souhaiter de rembobiner le temps. En réalité, les sinistrés de la centrale savent pertinemment qu'un haïku composé innocemment n'exprime rien d'autre que le désir de susciter un mirage⁴, qui n'aura d'autre valeur qu'abstraite.

Nous devons, dans la littérature qui est le lieu par excellence où se nouent les relations entre les temporalités, réfléchir au traitement de cette troisième temporalité⁵. C'est bien d'une autre « saisonnalité »⁶ qu'il s'agit, même si le mot rend un son sordide. Le cas est certes exceptionnel et isolé, mais c'est une configuration de la temporalité dont il faut désormais tenir compte.

1. Certes, il est toujours possible de traiter ces événements historiques en marquant une distance critique vis-à-vis du symbolisme du temps cyclique. Mais la brièveté du genre, avec ses dix-sept syllabes, rend l'exercice extrêmement difficile dans l'espace du haïku.

2. On a rapporté l'étonnement des étrangers face à certains discours des Japonais sur l'attaque atomique sur Hiroshima. Les tournures en japonais privilégiaient la structure passive : « la bombe est tombée », et non pas : « les Américains ont jeté la bombe ». Il ne m'appartient pas de juger d'un rapport possible avec la question du haïku, mais je noterai cet autre fait, relevé lors des manifestations antigouvernementales suite à l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima. Des critiques se sont élevées pour dénoncer la manière dont les manifestations étaient rapportées dans les médias, qui en parlaient comme d'un orage ou d'une nuée « bloquant la circulation dans la ville » et invoquaient « la gêne occasionnée », sans analyse des causes ni décryptage du phénomène. Je ne pousserai pas jusqu'à dire qu'à force d'aiguiser leur sens de la temporalité cyclique et de s'en remettre aux saisons, les Japonais ont développé une carence de conscience historique, ou une incapacité à réfléchir la temporalité linéaire, mais le rapport serait à méditer.

3. On remarquera que, dans l'histoire du haïku, un mouvement favorable au *muki*, au « sans saison », s'est manifesté régulièrement. Pendant la Seconde Guerre mondiale en particulier, les défenseurs du haïku « sans saison » ont beaucoup traité de la question de la guerre, qui justement ne pouvait pas s'inscrire dans une temporalité cyclique. Réprimé par le gouvernement de l'époque, le mouvement s'est essoufflé, avant de trouver un nouvel élan, sous d'autres formes, dans l'après-guerre.

4. J'ai eu l'occasion d'en débattre un jour avec une poète de haïku, résidente de la région de Kantô (et non pas du nord-est du Japon, épicentre de la catastrophe). C'était en 2012 au Salon du livre de Paris. Lorsqu'elle s'est mise à invoquer, au titre d'un espoir simpliste dans le

renouveau, de beaux arbres qui, un an après la catastrophe, avaient porté des fleurs, un pâtissier qui était dans l'assistance est intervenu pour dire que, si l'apparence de l'arbre n'avait pas changé, on ne pouvait plus le voir de la même façon : jusqu'en 2011, il avait dans la région son fournisseur de fleurs de cerisier, qu'il utilisait, confites dans le sel, pour ses madeleines (délicieuses au demeurant) ; désormais, il n'était plus question de se fournir chez lui. Si les arbres donnent encore des fleurs, la vue seulement nous en est permise ; ils ont perdu leur intégrité.

5. Le phénomène remarquable de la littérature japonaise « après Fukushima » pourrait bien être le nombre considérable de romans au futur proche. On observe une tentative soutenue de la part des écrivains pour introduire, ou du moins approcher, cette temporalité qu'on ne peut qu'à grand-peine concevoir (cette durée qu'il faut à la matière radioactive pour arriver à demi-vie), même lorsque l'événement n'est pas directement le sujet du livre.

6. La « saisonnalité » soulève encore un autre problème : de même que le changement climatique oblige à décaler les « mots de saison » traditionnels pour les adapter à la réalité d'aujourd'hui, l'accident nucléaire a déjà transformé le paysage de Fukushima. Lorsque je me suis rendue sur place au début de l'hiver 2013, les plaqueminiers avaient partout gardé leurs fruits. Auparavant, tous les fruits à cette date auraient été cueillis : kakis sucrés pour la consommation immédiate, kakis astringents à mettre à sécher. Désormais, il n'était plus question d'aller récolter quoi que ce soit dans la zone interdite ni aux alentours. Les plaqueminiers, rutilants de points orangés, se dressaient de-ci de-là, livrés aux oiseaux venus en nuée se délecter de ces délices que leur disputaient d'ordinaire les agriculteurs. C'était un nouveau paysage, qu'on qualifiera tant qu'on veut de sublime et de poétique si l'on en ignore le contexte. Que faire avec ces « mots de saison » qui ont changé de contenu ? Après une telle catastrophe, les poètes sauront-ils affûter leur sens éthique dans l'emploi des « mots de saison » ? Sans cela, la poésie se changera en outil de la barbarie.

Nouvelles rencontres, nouveaux départs

Il a beaucoup été question jusqu'ici de nostalgie et de regret, mais aussi d'aspirations et de désir, de plaisir, d'attachement et de sensibilité. La saison, pourrait-on dire, c'est le temps des émotions. À la temporalité historique et biologique s'oppose la temporalité botanique et son oscillation qui nous touche.

Il est vrai que les saisons nous permettent de comprendre, ne serait-ce qu'un peu, la vie de la nature qui nous entoure, quand les plantes mènent une vie si entièrement et si radicalement étrangère à la nôtre, telle qu'elle dépasse notre imagination, par la faculté qui est la leur de se cloner, de vivre des centaines d'années, de rester endormies et subsister seulement par les racines, puis de repousser, ou de se greffer. Les saisons sont des ponts qui nous lient aux autres êtres vivants. Nous-mêmes, dans une moindre mesure, vivons sous l'influence des changements de saison et de température, d'humidité et de luminosité.

André Cheng, du restaurant André à Singapour, à qui j'ai posé la question de savoir comment il conçoit sa cuisine dans un pays qui connaît peu de changements durant l'année, avec des températures stables et seulement des variations de pluviométrie, m'a dit qu'il crée artificiellement des saisons dans ses plats. Pour ce faire, il doit importer beaucoup d'ingrédients venus d'ailleurs. Quand je lui ai fait valoir qu'on n'a pas forcément besoin de saisons, et que la saisonnalité n'est pas une norme qu'il faudrait partout suivre, il a répondu : « Mais sans les saisons, on s'ennuie ! » Le fait qu'il a connu des pays, comme le Japon et la France, qui ont quatre saisons bien distinctes a pu jouer dans son jugement. Peut-être aussi est-ce là le secret désir des chefs, de quelque origine qu'ils soient. Les saisons, avec leurs cortèges de richesses venues de la terre et de la mer défilant tour à tour comme un manège ou une lanterne magique, les saisons et les retrouvailles qu'elles promettent une fois l'an ne peuvent que nous réjouir.

Encore une fois, si l'on ne tolère pas les fruits et légumes hors saison, c'est parce qu'ils troublent la temporalité de l'émotion. Les saisons n'existent pas dans l'absolu, de façon indépendante, ce sont des éléments concrets, comme les fleurs, les fruits et les légumes qui les annoncent. Lorsqu'on ne sent plus de saisons, les émotions s'en vont. On peut être désemparé, paniqué, énervé, ou triste. Ou pire : on peut devenir insensible.

Pour autant, nous n'avons pas besoin de quatre saisons. On peut être

sensible au début de la saison des pluies, ou à la saison sèche quand l'air s'allège de son humidité. Ce n'est pas sans raison qu'on pose si souvent cette question d'apparence anodine : « Quelle est ta saison préférée ? » La question touche à la sensibilité de l'autre, elle sonde le lieu où se situent ses émotions. Pour une même saison, les raisons de l'attachement sont diverses, les relations que l'on noue avec elle sont différentes.

Un jour, j'ai interrogé un chef qui valorise par-dessus tout la fraîcheur des produits « de saison ». Il a répondu sans hésiter : « Pour n'importe quel produit, c'est la rencontre en début de saison qui est la plus excitante pour moi. Après, tu peux toujours essayer des cuissons et des traitements différents, on finit par se lasser. » Pour ce coureur de premières rencontres, ce sont les relations presque frivoles et passionnelles qui l'excitent. De fait, sa cuisine est toujours très fraîche, comme si elle ne supportait pas la durée, qu'elle misait tout sur l'instant.

D'autres chefs, comme Anne-Sophie Pic, entretiennent avec le produit une relation beaucoup plus longue, qui s'installe dans la durée. Elle observe la vie d'un fruit plusieurs saisons durant, jusqu'à en exprimer l'essence. C'est en quelque sorte un travail d'alchimiste, en quête de vérités éternelles. Même si ses plats connaissent la vitesse et un côté éphémère, son émotion n'est pas pour les joies de la frivolité.

En ce sens, lorsque l'on goûte la cuisine de quelqu'un, l'on peut deviner, si ce n'est sa personnalité, du moins les relations qu'il entretient avec les produits, donc avec les saisons, le monde auquel il aspire, la vie qu'il cherche à offrir¹.

De même que chaque individu développe ses émotions propres en rapport avec la saison, une société, une époque tout entière, peut exprimer une attitude spécifique vis-à-vis de la saison et de sa symbolique. Si *nagori* n'est pas théorisé dans toutes les cultures, la plupart ont un équivalent de *hashiri*. On le comprend aisément : fraîcheur, jeunesse et énergie ne sauraient être de mauvais aloi. Chaque culture associe aux produits de *hashiri* des symboles variés². Il semblerait d'ailleurs que la ruée vers *hashiri* s'accélère de nos jours en course folle.

Il n'est sans doute pas faux de dire que l'utilisation des fleurs en cuisine est un effet de mode et de marketing. Pourtant, cet effet de mode lui-même peut avoir autre chose à nous dire. Par-delà l'exigence de photogénie, à l'ère du *foodporn* où les assiettes se doivent d'être jolies comme des jeunes filles, la présence de fleurs dans l'assiette en dit long sur notre aspiration à la nature et à la saison, notamment à la saison par excellence associée au renouveau et à la jeunesse : le printemps. On retrouve quelque chose de la poésie de la Renaissance dans ce désir de voir inscrire la marque de la nature, autrement si éloignée (toutefois amadouée, comme on aime la connaître), sur tout ce que l'on mange, tout près, intacte.

Il en va de même du régime *raw food* : en dehors de l'argument nutritionnel, la fonction symbolique a dans cette mode une part active. Bien sûr, c'est avant tout l'évolution de la logistique de la distribution et des contrôles sanitaires qui

a rendu possible la consommation crue de certains poissons qu'on ne mangeait que cuits même au Japon, ou des crustacés dans des lieux éloignés de la mer. Reste que, sans l'intervention du feu et du travail humain, l'on peut se croire en contact plus direct avec les produits. On pourrait en dire autant de la mode généralisée des cuissons raccourcies pour de nombreux produits, au-delà des théories scientifiques qui vantent les bienfaits du mi-cuit. Comment en arrive-t-on à apprécier massivement les haricots presque croquants, quand ces derniers étaient considérés il y a une petite dizaine d'années comme pas cuits³ ? Les produits à peine cuits donnent davantage à percevoir la vie, leur corps d'être vivant qu'ils étaient tout récemment.

D'ailleurs, quand on dit d'un légume de primeur qu'il est délicieux, ce n'est pas toujours pour son goût. Manger des petits pois presque crus, ou des fèves crues avec du pecorino comme font les Italiens en début de saison, et sentir l'amertume de leur chair, ce n'est pas nécessairement une expérience agréable au palais. Cet acte traduit sans doute une aspiration à saisir sur le vif le printemps qui arrive, à assimiler dans son corps la jeunesse de la saison, la jeunesse de la vie.

La mode pour un goût, aujourd'hui pour l'acidité, s'explique sans doute aussi par cette symbolique de la vitalité. Les plats sont plus acides qu'autrefois, et les vins également. Oubliée la préférence qu'on portait jadis au sucré, dans les vins et dans certains plats, qui était le goût de la maturité : ce n'est plus là ce qui nous attire.

De façon générale, la préférence va de plus en plus aux plats d'été, aux salades, à la cuisson brève, à la vapeur, aux chairs à peine saisies, plutôt qu'aux ragoûts et aux plats mijotés.

Comme l'attirance pour les fruits et légumes en *hashiri*, le désir peut venir aux gens jeunes d'attirer sur leur corps plus de jeunesse encore, ou à ceux qui avancent en âge, comme un besoin croissant de la fraîcheur qu'on n'a plus.

Les saisons, c'est l'émotion ; c'est pourquoi l'on « croit » au symbolisme dont elles sont porteuses, et que la nourriture les accompagne tout naturellement.

Certaines choses, malgré tout, échappent à cette tendance générale.

Les légumes de printemps se caractérisent souvent par une légère amertume. En japonais, on les qualifie de *horonigai*, qui désigne à la fois une amertume délicate et le sentiment d'une blessure délicate, comme le souvenir d'un premier amour.

On apprécie les légumes de *hashiri* y compris pour cette amertume, comme si l'énergie enfouie sous la terre, énergie presque métallique demeurée en sommeil, surgissait alors, concentrée, dans les bourgeons. En ce sens, l'amertume signale à la fois les prémices de l'énergie montante, et le *nagori* de l'hiver.

Le début d'une saison est toujours le *nagori* de la saison précédente, on n'est jamais tout à fait dans une seule saison, sauf en ce point d'acmé qu'est le *sakari*, qui ne dure qu'un instant, comme le saut d'un athlète. Même dans l'instant de

sakari, on pressent déjà le déclin qui arrive inéluctablement, et l'on peut s'en désoler, tout en percevant les restes de jeunesse qui ont poussé le produit jusqu'au *sakari*. Les saisons ne sont pas des parcelles bien définies. Elles sont souples et multiples. Elles respirent.

Nous-mêmes, nous ne vivons pas dans une seule saison. L'attente du printemps transparait déjà dans les célébrations du solstice d'hiver, interprétées par Noël dans le christianisme, qui tient en partie de la croyance des Germains en *Yule*, et associée chez les Iraniens à la naissance de Mithra, dieu de la lumière, au jour de la naissance du soleil. Le froid est rude encore, mais le soleil se montre plus longuement, ravivant l'espoir de revoir le printemps. Le dicton « en avril, ne te découvre pas d'un fil » exprime précisément cette hâte qu'on a de l'arrivée du printemps, quand le corps aspire à alléger son vêtement, et que l'on ne désire rien tant que de sentir la douceur de l'air, quand la saison tarde à venir. Réciproquement, après un hiver trop long, il arrive qu'on ait peine à croire le printemps arrivé et, comme si l'on retrouvait un ancien ami, on est un peu timide, on hésite à avancer, et il faut attendre le milieu du printemps pour s'apercevoir qu'on y est vraiment.

Souvent, on met en garde contre le risque de tomber malade entre deux saisons. Ce n'est pas seulement à cause du climat instable. C'est aussi notre corps qui peine à accorder sa cadence à nos émotions, ballottées par la nature qui oscille sans cesse, incapables d'assimiler d'un coup toutes les strates de microsaisons qui cohabitent entre elles.

Nous changeons nous aussi avec les saisons. Notre corps d'hiver n'est pas notre corps d'été. Chaque année, on vieillit ; entre-temps, peut-être est-on tombé malade. Notre corps d'aujourd'hui ne sera plus le même l'année prochaine. C'est aussi la raison pour laquelle les poissons, les légumes qu'on mange pour la première fois de la saison nous semblent si différents : notre corps a oublié l'expérience de ce produit, il faut renouer avec lui chaque année. Et puis, nous-même sentons le goût différemment.

Le chef Tokuyama m'a dit un jour qu'en automne, avec leurs feuilles mortes, les arbres paraissent moins présents à la vie, mais que sous terre, leurs racines prennent de l'énergie. On ne peut pas dire des racines qu'elles ne sont pas « de saison ». Pendant le temps que sa richesse nous est refusée, l'arbre continue de mener sa vie ; ainsi l'on pourra se rencontrer à nouveau, à un autre moment de l'année⁴.

Les saisons, c'est un sentiment, une émotion. Nous entretenons avec chacune d'elles une relation intime et personnelle. Sentir cet attachement, quel que soit le moment de la saison que l'on préfère, c'est peut-être cela « être de saison », au sens de l'expression française. C'est être dans l'instant, être dans la vie. Si la rencontre avec un produit est semblable à la rencontre avec une personne, elle peut connaître des moments de passion et d'amour, mais aussi des séparations. Dans ces rencontres, il y a des moments où l'on est particulièrement attentif à l'autre, comme on peut être frappé par la brillance

de fleurs presque fluorescentes sous les rayons de la lune ; comme on est touché devant un hortensia parvenu en fin de saison par la « vieillesse » de ses fleurs, dont les pétales séchés sur pied ont perdu leur couleur, mais non pas leur beauté fragile.

Les Français, par exemple, me semblent avoir cultivé un rapport particulier à l'été, comme si l'été était, plus qu'une saison, une vie à part entière. Sans doute est-ce un effet des « grandes vacances », et de ce moment associé pour beaucoup à un séjour à la campagne, à une plus grande proximité avec la nature⁵. Quand on a davantage de temps, on est plus attentif à ce qui nous entoure. Beaucoup de Français parlent avec passion des tartes et confitures qu'ils confectionnent alors avec les fruits du jardin, des poissons grillés en bord de mer, des tomates pour la ratatouille, des herbes qu'on fait sécher... Le *nagori*, l'« envie de rester dans la saison », apparaît particulièrement fort chez les Français pour l'été. Une amie arlésienne m'a parlé avec beaucoup de nostalgie de la dernière cueillette des tomates de son jardin en septembre, comme si avec les tomates, c'était les derniers rayons chauds du soleil qui s'en allaient. Ce n'est pas seulement la nature qui procure ces émotions, c'est que nous sommes nous-mêmes plus ouverts, plus disponibles à recevoir la saison.

Bien sûr, on noue aussi avec la nourriture des relations d'une autre nature, dépourvues d'émotions fortes. C'est le cas avec nos repas quotidiens. Dans la gastronomie japonaise, certains vont jusqu'à prôner ce principe qu'« il ne faut pas qu'un plat soit trop délicieux ». On l'entend le plus souvent au sens où, dans un repas, tout doit être en harmonie, sans qu'un ingrédient ou un plat à lui seul vole la vedette aux autres. On peut aussi l'entendre au sens où, lorsqu'un produit est bon, il n'a pas besoin d'apparat, il est bon tel qu'il est. J'ai encore entendu formuler ce même principe au sens où c'est quand on mange un même légume tous les jours que l'on est capable de reconnaître les fois où il est particulièrement délicieux. Tout comme avec une personne, c'est le quotidien de la vie commune, d'apparence banale, qui prépare le mieux les jours extraordinaires, et la relation continue qui rend capable d'apprécier les plus fines nuances en profondeur.

Dans une même contrée, il peut y avoir des différences de sensibilité marquées. Les gens d'Edo, ancien nom de Tôkyô, étaient constamment à la recherche de *hashiri* comme nous le sommes aujourd'hui. Ils cherchaient toujours à se procurer les produits de primeur, les choses nouvelles, avant tout le monde, au point qu'aujourd'hui encore l'idée de manger des fraises en janvier ne les dérange pas. Les habitants de Kyôto, à l'inverse, sont connus pour apprécier l'esthétique de *nagori*. Le contraste entre les deux capitales historiques ne s'est pas démenti à ce jour.

Toutes choses égales, du reste, il faut reconnaître que les Japonais ont une sensibilité surdéveloppée pour tout ce qui touche à la fin, et pour la nostalgie. Je ne suis pas seule à penser que la saison qui les émeut le plus, c'est l'automne, saison par excellence du *nagori*, qui en distille toutes les nuances, et pas

seulement dans la nourriture. Ce n'est pas sans raison que l'art du thé considère l'automne comme la fin de l'année, et développe autour de lui toute une esthétique de la nostalgie. Une forme de beauté sereine s'installe.

Même au printemps, si nous aimons les fleurs de cerisier, ce n'est pas seulement parce que leur floraison somptueuse nous donne la sensation d'un rêve éveillé ; c'est aussi parce qu'elles sont éphémères, qu'elles tombent à peine fleuries, qu'on les apprécie.

À en juger par les recensements de la poésie classique, le nombre de poèmes consacrés au printemps et à l'automne est à peu près identique (autour de 60 000), tandis que ceux dédiés à l'hiver et à l'été ne forment qu'un quart de ce chiffre (environ 17 000 pour l'été et 13 600 pour l'hiver). Pourtant, les poèmes de *nagori* sont aussi nombreux pour le printemps que pour l'automne, quand bien même on a tendance à associer le printemps à la joie des commencements, à « la saison nouvelle », comme on dit en français.

L'automne, pour sa part, est naturellement associé à la nostalgie parce que tout en lui appelle le *nagori* : les paysages, le cri de la biche, la fraîcheur de l'air, la séparation... On est tout entier pris dans son intérieur. Or, justement parce que le printemps est la saison où tout commence, où tout prend vie, si par contraste séparation il y a, elle se fait sentir de façon d'autant plus aiguë.

Quel *nagori* nous affecte le plus durement,
La séparation avec les fleurs
Ou la séparation avec le printemps ?

(Fushimi'in)

Sur le chemin du retour sitôt
Dans le brouillard de printemps
Ma pensée va au *nagori*, à la séparation

(Suketada Kadenokôji)

Dans le brouillard de printemps
M'apparaissait le *nagori* de la fumée du corps incinéré
Mais en ce dernier jour du printemps
Même ce ciel je dois le quitter maintenant

(Yoshitsune Fujiwara)

La coutume de l'*o-miokuri* surprend souvent les Occidentaux en visite au Japon. Elle consiste à raccompagner la personne qui s'en va, comme cela se pratique dans beaucoup d'autres cultures, et comme elle s'est pratiquée longtemps dans les gares et les ports. Au Japon, cependant, elle ne concerne pas seulement les grands départs. En ce moment que je suis au Japon, ma mère reste sur le pas de la porte tous les matins quand je sors de la maison, et agite la main jusqu'à ce que j'aie tourné le coin de la rue. Dans les restaurants traditionnels de Kyôto, le chef et la patronne sortent chaque fois qu'un client

quitte l'établissement, et continuent de les saluer jusqu'à ce qu'il ait disparu de leur champ de vision. *Omiokuri*, c'est « raccompagner (*okuru*) du regard (*mi*) ».

Chaque fois que je me rendais chez mon grand-père, au moment de se quitter, il faisait *omiokuri* jusqu'à ce que j'aie monté la pente et que l'on ne se voie plus. C'est le regard qui prolonge le lien entre deux personnes, même après le départ.

Est-ce parce que nous, Japonais, n'avons pas d'autre geste pour ponctuer la séparation, comme la bise ? Toujours est-il que la séparation, comme une queue de comète, laisse une trace ; ce n'est pas tourner la page brusquement.

Mon plus long *omiokuri* aura été pour une personne qui habitait à côté du cimetière de Montparnasse. Nous nous étions quittés juste après une promenade, dans le quartier de Raspail. La personne a emprunté un chemin entre les parcelles du cimetière, sa silhouette devenant de plus en plus petite, avant de disparaître lentement. Cela m'a fait penser au soleil couchant, ou peut-être était-ce le soleil couchant que je contemplais un jour à Rome, depuis la terrasse de la Villa Médicis, qui m'a rappelé toutes ces expériences d'*omiokuri* que j'avais connues jusqu'alors. Le soleil se couche jusqu'à devenir presque indiscernable, irrémédiablement, tout comme la saison. Une fois le soleil disparu derrière la ligne d'horizon, sa lumière, quoique de plus en plus faible, comme une image persistante sur la rétine, demeure et nous éclaire encore quelques minutes.

Ce ne sont pas seulement les personnes ; parfois, un lieu peut vous accompagner. Lorsque l'on prend le train, le bateau ou la voiture, et que l'on regarde s'éloigner le paysage du lieu qu'on quitte, n'avez-vous pas senti parfois ces montagnes, ce port, vous accompagner encore un moment ?

Aucun départ, nulle séparation, ne se fait en un instant. Même si le moment du départ dure à peine une seconde, il reste encore les vagues, la lumière qu'a laissée le temps passé ensemble.

Le peintre Pierre Soulages, évoquant son voyage au Japon dans un entretien donné à France Culture en 1984, décrivait l'espace d'un temple et le son que produisait sa présence dans cet espace⁶ :

« Ce qui m'intéresse dans les sons, bien sûr c'est le timbre, tout ce qu'est un son, mais aussi c'est l'espace imaginaire que le son crée, la manière dont il se développe. Ce qui était très beau dans cette cloche de bronze perdue dans la campagne humide et dans la nuit, c'était la manière qu'elle avait de s'en aller dans l'espace, la manière que le son avait de nous quitter. »

« Nous avons assisté à l'office. Les prières étaient rythmées par plusieurs cloches.

L'une d'elles ressemblait à un énorme grelot, une autre était comme un vase, posée comme un vase avec l'ouverture vers le haut, et une autre plus petite. La plus grande avait un son beaucoup plus grave et elles étaient frappées par un bâton entouré d'un chiffon. Tous ces sons rythmaient la prière. L'un d'entre eux

particulier s'est accéléré à un moment donné. D'ailleurs pendant la prière, peu de temps avant qu'elle ne se termine j'ai entendu mon nom, dans des paroles que je ne comprenais pas. C'était le moine qui m'adressait ses vœux, je pense. Puis la prière s'est terminée, les paroles sont devenues de plus en plus lentes et elles se sont tues. J'ai associé cela au son de cette cloche dans la nuit qui nous quittait, qui s'en allait et qui créait une immensité. Comme cette fin de prière, elle suggérait une éternité, rapport du temps et de l'espace aussi. »

Ce qu'il a ressenti à travers ces sons, c'est très précisément ce que l'on ressent lorsqu'on porte à sa bouche un morceau du dernier fruit de saison. Le goût de *nagori* annonce déjà le départ imminent du fruit, jusqu'aux retrouvailles l'année suivante. On le déguste précieusement, comme si l'on voulait faire durer le goût le plus longtemps possible dans le palais. Puis peu à peu, le goût se dissipe, comme le son de la cloche. On accompagne son départ, on sent que le fruit, avec son goût, s'est dispersé dans notre propre corps. On reste un instant immobile, comme pour vérifier qu'en se quittant, on s'est aussi unis.

1. En ce début septembre 2017, semaine où je rédige ce passage, j'ai fait des dîners tout en contrastes. Le premier était tourné vers l'automne, avec des cèpes traités de plusieurs façons, un consommé de champignons, et des plats au goût profond et aux coloris chauds et doux. Le deuxième prolongeait encore la fin de l'été, jouant de la fraîcheur et de la transparence, avec des poivrons, du maïs, des huîtres et des légumes d'été. Le lendemain matin, je découvre les photos d'un ami qui a dîné dans un restaurant de Kyôto : tout le repas était orchestré autour des légumes d'hiver. J'ai songé que c'était là le comble de *hashiri* : sentant venir les prémices de l'automne, on anticipe déjà l'hiver à suivre. Sans doute, cette anticipation est un peu différente de notre impatience, en fin d'hiver, à retrouver les produits de printemps. Ce n'est pas tant, alors, que nous aspirons à la saison nouvelle, mais les produits d'hiver, réconfortants et ronds en goût, nous préparent de l'intérieur et nous aident à accepter l'arrivée du froid. Tout en utilisant les produits disponibles, chaque cuisinier exprime non seulement sa vision de la saison, mais aussi son désir et ses émotions. À l'intersaison, notre palais comme notre cœur redeviennent très fragiles, ils vibrent à la moindre évocation.

2. Les prunes vertes sont appréciées, cueillies avant d'être parvenues à maturité et encore très acides, à la fois au Liban (*jannerik*) et en Iran (*goje sabz*), mais leur fonction symbolique diffère. S'il ne revêt aucune signification particulière chez les premiers, les Iraniens associent aux fruits non mûrés une image correspondante du corps humain, au point qu'il est déconseillé aux jeunes filles de dire : « J'aime les fruits mûrs. »

3. Ces derniers temps, j'ai plusieurs fois lu et entendu dire : « Nous les Français, nous apprécions par-dessus tout la texture croquante. » Il serait bon de s'interroger si cette appréciation à quelque valeur historique, et si les mots « croquant » et « croustillant », omniprésents aujourd'hui dans la dénomination des plats, avaient la même importance autrefois dans la cuisine française.

4. Il y a une coutume appelée *Ki-nagori*, « *nagori* sur l'arbre », qui consiste à laisser un seul fruit sur l'arbre, lors de la récolte des *yuzus*, des mandarines ou des kakis. À cela il y a plusieurs explications possibles, soit qu'on laisse un fruit symbolique aux oiseaux, soit pour souhaiter que l'arbre porte des fruits l'année prochaine (coutume dite aussi *Kimamori*, « gardien de l'arbre »), pour que l'espèce de l'arbre reste reconnaissable, ou pour assister jusqu'au bout aux effets de la saison.

5. Les changements de vie qui accompagnent la rentrée accentuent davantage cette nostalgie pour l'année qui s'achève, avec la fin de l'été et les inquiétudes de la saison qui s'ouvre : nouvelle

classe, nouveau travail... Au Japon, la rentrée des classes a lieu début avril. Au tout début de l'instauration du système scolaire, la rentrée se faisait en septembre, comme en Occident, mais elle a été déplacée depuis. Bien que ce transfert eût des causes administratives, la coïncidence du printemps et de ce temps de transition dans la vie personnelle a sans doute accentué la sensibilité des Japonais à la fin du printemps, comme on le verra plus bas.

6. Entretien avec Jean-Claude Bringuier dans le cadre de l'émission « Documentaire d'été », enregistrement réalisé le 1^{er} janvier 1984, diffusé les 27 et 28 août 1984 sur France Culture.

Verrai-je encore un autre printemps ?

Un jour, alors que je venais tout juste de me mettre à l'écriture de ce livre, j'ai déjeuné avec l'historien d'art Éric de Chassey. Il avait été directeur de l'Académie de France à Rome à l'époque où j'y étais pensionnaire. Il m'a dit qu'il se souvenait de ce que je lui avais dit alors : que je ne m'étais jamais sentie aussi japonaise qu'à la Villa Médicis.

Ses paroles ont immédiatement fait surgir en moi une scène, ou plutôt une expérience olfactive de mon séjour romain. C'était un matin frais, sous un ciel dégagé, et je sortais faire des courses. Lorsque, parvenue au bout de l'allée, j'ai ouvert la porte du mur d'enceinte qui nous séparait du monde extérieur, cette lourde porte vert foncé qui se refermait dans un bruit terrible à cause de ses vieux battants, j'ai été visitée soudain par une présence nette : le parfum des fleurs d'oranger.

Bien sûr, ce n'était pas la première fois que je sentais un parfum de fleurs sur mon passage. À Grenade en Andalousie, où j'ai passé mes étés plus de dix ans d'affilée, l'apparition et la disparition successive des parfums de fleurs, de feuilles et d'herbes punctuaient les journées presque à la manière d'une horloge.

Mais ce jour-là, ces fleurs d'oranger, je les ai senties comme une personne, comme quelqu'un qui me tapait sur l'épaule. Une présence aussi entière que moi-même, et plus importante encore puisque les arbres peuvent vivre dans ce monde plus longtemps que je ne le peux. C'était une autre présence en ce monde, une présence plus solide que la nôtre peut-être, une belle présence en tout cas, qui venait me toucher ainsi.

Peut-être est-ce là une chose bien ordinaire pour ceux qui ont la chance de vivre à la campagne. Il est vrai que ma voisine à la Villa, qui avait toujours vécu en pleine nature, n'avait pas l'air de sémouvoir de ces phénomènes. Au contraire, elle trouvait la Villa Médicis bruyante et agitée, et la ville de Rome trop grande, avec trop peu de verdure.

Pour citadine que je suis, j'avais toujours été sensible aux odeurs, qui sont d'abord la trace des activités de notre vie. Dans mon enfance, j'étais éprise de l'odeur d'encre et de papier qui se dégageait de chez l'imprimeur du quartier ; de l'odeur moite et grisâtre de la bouche de métro, qui se dilatait à mesure qu'on s'y engouffrait comme une plongée en mer profonde ; de la fraîcheur de l'air autour de la vieille clinique installée dans une maison en bois de style occidental, mélangée aux effluves de sirop médical, de bois humide et de camphre. Les odeurs, mêlées organiquement, me semblaient constituer l'identité des lieux, si bien que j'aurais pu les reconnaître chacun les yeux

fermés, et tracer un plan de la ville par les odeurs.

À la Villa Médicis, il s'agissait plutôt de la visite que nous rendaient à travers l'univers olfactif d'autres « êtres vivants » ; non pas par le toucher direct comme feraient les animaux, mais par cette autre forme de contact, lui aussi direct dans la mesure où c'est une part d'eux-mêmes qui parvient jusqu'à nos narines, transportée par l'air, et partageant une autre notion du monde.

Il est vrai que, tout le temps qu'a duré mon séjour romain, j'ai songé que je ne m'étais jamais sentie aussi japonaise – japonaise au sens où j'étais devenue particulièrement sensible aux moindres signes du changement de saison, et à ces émotions, à cette nostalgie liée au départ de chaque saison.

Les paroles du chef sur le *nagori*, entendues il y a six ans, et retranscrites dans le prologue, je les avais toujours gardées à part moi. Ce terme me trottait dans la tête sans former un cheminement de pensées précises. C'est à Rome que j'ai pressenti qu'il me fallait reprendre la question du temps, des saisons, et ne rien négliger de ce qu'un corps peut percevoir des signes de la saison. Or, avant même que je ne formule des intentions à son égard, la saison avait pris les devants et m'avait captivée.

À la Villa, il me semblait sentir le temps évoluer presque au jour le jour, non par les chiffres ou les changements d'heure et de date, mais par le contact de l'air sur la peau, par la couleur des feuilles, les lucioles apparues vers la fin du printemps et disparues déjà deux semaines plus tard, par le toucher des troncs d'arbres. C'est dans ce sens-là que je me suis sentie plus japonaise que jamais ; japonaise, non au sens où je ferais partie d'une entité nationale, mais au sens où j'étais pleinement attentive à tout ce qui m'entourait, et où je pouvais entrer en relation avec les saisons comme on fait avec les personnes, avec comme outil de communication les mots, des mots à trouver, non les mots codifiés comme ceux du haïku, mais mes mots à moi pour les saisons romaines, une invitation à réfléchir aux relations complexes entre les mots et les saisons, pour mieux comprendre la sensibilité des saisons décrites dans la littérature japonaise médiévale, comme ce que pouvaient ressentir les femmes de lettres de l'époque lorsqu'elles les inscrivaient à la pointe du pinceau.

Ce qui m'est apparu avec force, c'est que ce n'était pas tant la proximité de la nature qui m'avait rendue sensible aux saisons. C'était d'abord et avant tout la conscience que je vivais une expérience unique et circonscrite, qui ne durerait que le temps d'une année.

Ces fleurs d'oranger, ces lucioles, ces acanthes, je savais que je ne pourrais plus les revoir. Nous les pensionnaires, nous savions qu'il n'y a qu'un an de vie à la Villa Médicis, donc que nous ne verrions chaque saison qu'une seule fois. Les lucioles, bien qu'ayant une vie éphémère, me semblaient plus durables que moi, puisqu'elles étaient destinées à réapparaître en ce lieu l'année suivante, bien que ce ne soient plus les mêmes, quand nous n'y serions jamais plus. Nous étions ces êtres qui ne disposaient que d'un an de vie dans « ce » monde, le

monde de la Villa. Les arbres, les insectes, les pierres, tout resterait, sauf nous qui étions juste de passage dans ce monde-Villa.

La comparaison en fera sans doute grimacer certains, mais c'est ainsi que je l'ai ressenti : c'était comme si l'on m'avait diagnostiqué une maladie incurable et qu'il ne me restait qu'une année à vivre.

N'est-ce pas un peu exagéré, me direz-vous ? Pourquoi cette année-là était-elle donc si importante ? Pourquoi s'être attaché à ce point à cette vie romaine ?

Ce ne sont pas tant les atouts qu'on associe, à juste titre, à l'Académie de France à Rome, qui nous ont séduits : confort matériel, ateliers spacieux, expérience de vie dans la capitale italienne... Bien sûr, tout cela était important, mais ce qui était par-dessus tout essentiel, c'est que nous disposions d'un an de notre vie rien que pour nous. Dans la vie adulte, et même souvent dans sa vie d'enfant, il n'est pas concevable de disposer d'un temps semblable, ouvert pleinement devant soi. C'est cela qui fait de cette année une année irremplaçable : la vie entière nous était donnée, pendant un an.

D'emblée, c'était comme si, outre le temps que nous consacrons chacun à la création, nous étions l'objet de cette expérience étonnante consistant à « vivre les quatre saisons une seule fois ». L'expérience en elle-même est presque contradictoire dans les termes, puisque le retour cyclique des saisons est désamorcé si on ne les vit qu'une seule fois. Les saisons, quant à elles, n'arrêteront pas de tourner. Le plus dur, alors, c'est d'être confiné au temps linéaire, en sachant que le cycle va se poursuivre, maintes et maintes fois, mais que nous seuls en serons exclus, nous seuls qui vivons les saisons sous le régime de notre temps limité qui détourne les rails circulaires des saisons et les redresse de force comme des rails de train.

La saison, je crois, n'avait jamais été, pour aucun d'entre nous, si intimement liée à l'acuité de la vie. Cette conscience augmentait l'acuité des sens et des émotions. De fait, l'expérience peut se révéler déstabilisante pour certains pensionnaires. Nous nous réjouissions constamment de la beauté de la vie, ressentant une joie de vivre aiguë comme un vertige, presque comme une douleur, et nous étions sans cesse nostalgiques du temps qui nous filait entre les doigts.

Il me semblait presque pouvoir prévoir la hauteur des rayons du soleil qui changeait de jour en jour, la forme des nuages et les couleurs du crépuscule qui ne sont jamais les mêmes d'une saison à l'autre, la composition fluctuante des particules dans l'air.

Chaque odeur m'apportait la présence d'autres êtres, me donnant à comprendre que c'était cela, la saison : un parfum, la trace d'un instant de présence.

Dans ce temps si particulier, il nous semblait vivre chaque instant en trois temps – *hashiri*, *sakari* et *nagori*. Chaque jour nous faisait découvrir une

nouvelle vie, une nouvelle odeur, une évolution de la nature – *hashiri* –, et nous en jouissions alors, immergés dans sa plénitude – *sakari* –, tandis que déjà notre vie de l'instant progressait, au futur antérieur, saisi dans un regard rétrospectif – *nagori*. Cette temporalité d'une intensité exceptionnelle nous épuisait et nous remplissait de joie à la fois, nous étions secoués par les vagues du temps.

Tout ce que j'ai écrit ici, je l'ai appris à Rome.

À la fin de mon séjour romain, j'ai proposé de donner un dîner pour l'ensemble des pensionnaires et du personnel de la Villa. Je l'ai intitulé « dîner de 100 ingrédients ». Pour une trentaine de convives, j'ai préparé trente-trois plats. J'ai essayé de réunir des ingrédients qui avaient tous un rapport avec les souvenirs des pensionnaires. Bien sûr, je ne pouvais pas me procurer des produits de toutes les saisons, mais sans avoir clairement anticipé cette conclusion, j'avais accumulé au fil des mois des préparations : confitures de fruits du jardin de la Villa, saumures et herbes séchées, autant de traces de ce que les saisons précédentes avaient pu m'apporter.

C'était en quelque sorte notre dernier dîner, et la fin de notre vie à la Villa. C'était comme si, parvenu au seuil de la mort, l'on rassemblait le souvenir de tout ce qu'on avait vécu, l'éclat et l'émerveillement de la vie. C'était la dernière cène : nous avons fait nos adieux au jardin, aux feuilles, aux fruits poussés dans la Villa, avant de quitter ce monde. Réunissant toutes les émotions de l'année, nous les avons concentrées dans les plats et les avons dissipées avec la fumée du banquet, une fois assimilées dans notre corps, en guise de souvenir à rapporter dans « le monde du dehors ».

Évoquant ce dîner, Éric de Chassejy m'a dit : « C'était pure folie ; en poussant cette idée jusqu'au bout, on pourrait vraiment tomber dans la folie. » Je comprends maintenant : il ne faut pas chercher à rassembler les quatre saisons en une soirée. On ne badine pas avec la saison. Même s'il est tentant, parfois, de pousser cette porte, et de franchir cette frontière.

De ce séjour romain ne me reste ni *hashiri* ni *sakari*, puisque je n'y suis plus. Seul demeure *nagori*. Non dans le sens concret, mais symbolique : l'arrière-goût, les textures et les émotions qui y sont attachés demeurent encore très vifs. Je peux m'en souvenir comme si c'était hier, faire surgir les images devant ma rétine et retrouver les sensations sur ma peau. La saison est sans doute la plus émouvante lorsqu'elle est ainsi dédoublée, vacillante, dans l'aller et retour, qu'elle ne cesse de nous balancer tendrement.

J'ai toujours écrit sur la mort, pour les morts.

Pour une fois, je voulais écrire un livre sur la vie. Ou sur la mort qui est la continuité de la vie. Sur les morts qui cohabitent avec la vie. Parce que c'est cela, les saisons. Les morts, ou les disparitions successives qui laissent la place à d'autres vies, mais qui un jour font retour.

Ces fleurs d'oranger, ces tomates et ces sauges, nous les humerons et nous les mangerons. Elles feront partie de nous-mêmes. Ou nous en ferons des conserves pour en préserver l'essence. Nous serons nostalgiques de leur départ avec la saison, mais nous les retrouvons, chaque année. Jusqu'au moment où ce sera notre tour d'ouvrir définitivement la dernière porte de la vie.

Peut-être est-ce pour cela que les saisons sont la plus belle chose qui existe dans ce monde.

Annexe

Ce qui suit est le descriptif et le menu du dîner à la Villa Médicis que j'ai évoqué plus haut. Il s'agit sans doute d'un document de nature personnelle, mais il m'apparaissait important de donner un exemple concret de la question de la saison. Si j'étais chef cuisinier, ou que j'accompagnais un chef dans l'écriture de son livre, j'aurais pu donner d'autres types d'exemples.

Il y a aussi autre chose. Si j'ai écrit ce livre pour mettre des mots sur cette chose si fugace et évanescence qu'est la saison, sans doute avais-je envie également, en rédigeant ce petit texte d'invitation au dîner avec le nom des cent ingrédients, de conserver en mots la trace de cette soirée éphémère : ces ingrédients, qui sont autant d'êtres vivants qui ont partagé une part de notre temps dans ce monde, je voulais les inscrire comme on inscrit des noms de personnes, pour ne pas les oublier.

C'est la trace des saisons que ces ingrédients ont traversées avec nous.

« Dîner de 100 ingrédients »

Dîner des pensionnaires – le 19 août 2014

Abricot Agar-agar Ail Alcool (de grenade et de kaki de la Villa Médicis, Awamori) Amande Anchois Aneth Asperge Aubergine Avocat Baie rose Basilic Boutargue Bœuf Câpre Calamar Campari Canard Cannelle Cardamome Carotte Cédrat Céleri Cerise Citron (fruit, feuille (de la Villa Médicis), cru et confit fait maison) Concombre Crème fraîche Curcuma Curry Datte Daurade Doubanjiang (fait maison) Eau Farine Fécule de pomme de terre Fenouil Fleur de courgette Figue Foie de volaille Fraise Fromage (mozzarella, pecorino, ricotta, philadelphia) Gélatine Gelée de Passito Gingembre Grenade Groseille Huile (de courge, d'olive, de sésame et de tournesol) Jambon Kankôji (fait maison) Katsuobushi Kombu Lait de coco Mangue Marjolaine Melon Menthe Miel d'acacia Mirin Miso Mostarda di pere Moutarde Mûre Muscade Myôga Nuoc-mâm Noix Œuf Oignon Olive Orange (douce et amère) Orzata Pain Pancetta Pastèque Paprika Pêche Persil Pignon de pin Piment japonais Pistache Poire Poireau Poivre (blanc et vert) Poivron rouge Porc Poulet Roquette Safran Saké (et marc de saké) Sauce de soja Sauge Sel Semoule Sésame (blanc et noir) Sucre Tomate Vinaigre (balsamique, de cidre et de kaki) Vongole Yaourt Yuzu

Pour ce dernier dîner des pensionnaires de la promotion 2013-2014, j'ai d'abord hésité entre plusieurs thématiques possibles : plats évocateurs de chaque pensionnaire, menus des dîners des pensionnaires du XIX^e siècle... J'ai finalement résolu de proposer un dîner de la profusion, un dîner kaléidoscopique où chacun puisse trouver les ingrédients, les couleurs et les saveurs les mieux à même de synthétiser son expérience personnelle de la Villa Médicis. Certains plats et ingrédients proposés reflètent mes propres souvenirs de la Villa – en cuisine, il ne saurait en être autrement. Toutefois, il vous appartient d'accommoder et de combiner les ingrédients à votre guise, voire d'imaginer de nouveaux plats à emporter avec vous, vers votre prochaine destination après Rome.

Se sont glissés dans le menu quelques clins d'œil à nos souvenirs collectifs. Vous reconnaîtrez notamment :

Des ingrédients fumés (le barbecue dans le carré du jardin).

Des fruits du jardin de la Villa (orange amère, kaki, grenade).

Des références aux saisons (pour boucler la boucle des *quattro stagione*).

Évidemment, libre à vous d'interpréter chaque saveur (douceur, « arrabbiata », amertume ou profondeur) à votre guise...

Nous allons bientôt quitter la Villa Médicis pour regagner chacun notre ville d'origine, ou un autre lieu encore. Nous partirons un peu transformés, et plus vifs que nous n'étions à l'arrivée. Mais les archives, elles, resteront conservées sur place après notre départ, et ce document portera témoignage, comme le menu des dîners des pensionnaires du XIX^e siècle que j'ai pu consulter, des moments forts que nous avons vécus en ce lieu exceptionnel à bien des égards.

Je vous souhaite une excellente soirée amicale,

Ryoko Sekiguchi

Le menu (sujet à modification le jour même)

Amuse-bouches

Noix à la ricotta

Salade de carottes marocaine

Tomates au romarin

Olives frites

Crostini au curry fumé

Veloutés

Concombre et huile de courge

Poivron rouge et tomate

Salades

Variation sur la salade de fruits

Fraise et cerise

Abricot, mozzarella et basilic

Mangue, carotte et gingembre

Poulet à la « vittelo tonato » et poire

Salade d'aubergines (cuites et en purée)

Poissons

Anchois à la panzanella

Salade de calamars frits

Carpaccio de daurade

Salade de fenouil au yuzukoshô

Friture

Sauge

Fleurs de courgette à la ricotta

Asperges

Aliments fumés

Noix

Amandes

Œufs (marinés et fumés)

Foie

Viandes

Canard à la japonaise

Pancetta à l'okinawaïenne

Polpette aux feuilles de citronnier

Manzo mariné au marc de saké

Asperges au katsuobushi

Couscous aux fruits de mer

Riz à l'iranienne (aneth)

Fromages

Accompagnés de gelée de Passito et de mostarda di pere

Sgroppino

Desserts

Assortiment de gelées (alcool de kaki, alcool de grenade, café, citron), melon mariné au Campari, cédrat d'Amalfi confit, raisin givré

Glace au romarin

Glace à l'orange amère

Pastèque enrobée de lait de coco

Liste des vins servis au dîner

Blancs :

Colle Stafano Verdicchio di Matelica 2013

La Colombera « Derthona », Timorasso, Pier Carlo Semino, 2012

Edi Simcic Malvasia 2009

Rouges :

La Trappa Trebbiano 2012

Braida « Il Bacialè » (barbera, pinot nero, cabernet sauvignon, merlot), 2012

Benanti, Il Monovitigno, Nerello Mascalese, 2009

Marsala :

Terre Arse Marsala vergine, 2000, Florio

Targa Marsala Superiore riserva Semisecco, 2002, Florio

Remerciements

Je remercie les chefs qui m'ont offert leurs paroles si précieuses : Anne-Sophie Pic, Olivier Roellinger, Yannick Alléno, Leonardo Vignoli, et particulièrement Hiroaki Tokuyama de Tokuyama-zushi, sur les rives du lac Yogo.

Un grand merci à mes amis pensionnaires de la Villa Médicis, avec lesquels j'ai passé une année sans égale.

À Éric de Chassesey qui m'a rappelé que ce livre avait germé à Rome.

À François Simon qui m'a régulièrement rappelé que *Nagori* me restait à écrire.

À Justine Landau, qui m'accompagne toujours sur la route.

À Paul Otchakovsky-Laurens.

DU MÊME AUTEUR

Chez le même éditeur

CALQUE, 2001

HÉLIOTROPES, 2005

DEUX MARCHÉS, DE NOUVEAU, 2005

CE N'EST PAS UN HASARD, *Chronique japonaise*, 2011

LA VOIX SOMBRE, 2015

Traductions

LE CLUB DES GOURMETS ET AUTRES CUISINES JAPONAISES, avec Patrick Honnoré,
2013

Chez d'autres éditeurs

CASSIOPÉE PÉCA, cipM et CNBS, 2001

LE MONDE EST ROND, avec Suzanne Doppelt et Marc Charpin, Créaphis, 2004

APPARITION, avec Rainier Lericolais, Les Cahiers de la Seine, 2005

ADAGIO MA NON TROPPO, Le Bleu du ciel, 2007

ÉTUDES VAPEUR suivi de SÉRIE GRENADE, Le Bleu du ciel, 2008

L'ASTRINGENT, Les Ateliers d'Argol, 2012

MANGER FANTÔME, Les Ateliers d'Argol, 2012

FADE, Les Ateliers d'Argol, 2016

DINER FANTASMA, Manuella Édition, 2016

P.O.L

33, rue Saint-André-des-Arts, Paris 6^e
www.pol-editeur.com

© P.O.L éditeur, 2018

© P.O.L éditeur, 2018 pour la version numérique

Cette édition électronique du livre *Nagori* de Ryoko Sekiguchi a été réalisée le 28 septembre 2018 par les Éditions P.O.L.

Elle repose sur l'édition papier du même ouvrage (ISBN : 9782818046616)

Code Sodis : U21247 - ISBN : 9782818046623 - Numéro d'édition : 341731

Le format ePub a été préparé par Isako
www.isako.com
à partir de l'édition papier du même ouvrage.

Achevé d'imprimer en septembre 2018
par Imprimerie Floch
N° d'édition : 341730
Dépôt légal : octobre 2018

Imprimé en France